pizza e pasta ITALIANA



n°2 febbraio '19

30 ANNI

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXX

Speciale *Frozen food*

AZIENDE

— Sommario —

— Editoriale —

Il valore della pizza

Giampiero Rorato

La pizza ha tutti i titoli per essere considerata l'emblema della globalizzazione, meglio di qualsiasi altro prodotto alimentare. Preparazione antichissima, conservata a Napoli che l'ha fatta evolvere fino a ottenere un piatto prestigioso, diffuso e gradito in tutto il mondo, la pizza ci dà la misura di come le fragili barriere innalzate dagli uomini nel corso del tempo – e qualcuna sorge anche oggi, come in Israele e tra Usa e Messico – non siano antistoriche, ma siano desinate inevitabilmente a frantumarsi, come il famigerato "muro di Berlino", perché simbolo di egoismo, inciviltà e miopia mentale.
La pizza – consumata con piacere in ogni continente - ci dice che l'umanità è una e una sola, che tutte le persone che abitano il pianeta sono uguali e hanno gli stessi diritti e gli stessi doveri, che l'egoismo, l'arroganza, la stupidità di alcuni è indice di ignoranza e di debolezza, mentre capire che siamo uguali, quindi solidali, è segno di intelligenza.
Se riflettiamo su ciò che è e ciò che significa la pizza oggi ci rendiamo conto non solo del suo valore alimentare – non per nulla è il piatto in assoluto più mangiato ogni giorni nel mondo – ma anche del suo valore simbolico, della sua capacità di unire e affratellare gli uomini e le donne che abitano questo nostro pianeta. Basterà essere a Parma dal 9 all'11 aprile prossimi per vedere assieme in spirito di vera amicizia e ammirevole collaborazione pizzaioli italiani, russi, statunitensi, tedeschi, giapponesi, francesi, australiani, argentini, cinesi e via via di oltre 40 Paesi del mondo, tutti uniti nel nome della pizza.
E pizzaioli di tante parti del mondo si ritrovano in numerose altre manifestazioni, come nel Giropizza d'Europa, e ancora ad Amburgo, a Mosca, a Las Vegas, a Shanghai.
Io credo che dobbiamo riflettere sul valore non solo simbolico di questi eventi: i giovani non accettano più le barriere fra Paese e Paese, fra popolo e popolo; rifiutano le frontiere, le dogane, i passaporti quando non sono strettamente necessari. Amano la libertà e sanno che il colore della pelle, la lingua, la religione non devono dividere, semmai arricchire e rendere più bella la vita.
La pizza è anche questo e molto altro e ci sono sufficienti motivi perché il prossimo Campionato Mondiale della Pizza a Parma sia ancora una volta non solo una gara affascinante, ma un evento di alto valore culturale, sociale e politico. E così ci piacerebbe che fosse anche il mondo.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.2 Febbraio 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Laura Pittaccio

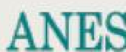
STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana; **U.S.A.** Pizza Today, P.M.Q.; **GERMANIA** Buongiorno Italia
TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

a cura di **Patrizio Carrer**

Nasce Amarcord Iga (Italian Grape Ale)

Birra Amarcord presenta la nuova "IGA" (Italian Grape Ale) nata grazie alla creazione del maestro di Birra Amarcord Andrea Pausler e del vignaiolo di Podere Vecciano, Davide Bigucci, con i Luppoli della Cooperativa Luppoli Italiani di Ravenna, Amarcord IGA è dunque il connubio tra tre aziende di Romagna che incontrano un birrificio polacco, il Birrificio Pinta, che ha voluto esportare in Polonia un eccellente prodotto Made in Romagna. Questa birra esclusiva, disponibile presso l'Italian Amarcord Gourmet Pub di Riccione in edizione limitata, è stata prodotta infatti grazie ai luppoli coltivati dalla Cooperativa Luppoli Italiani di Ravenna (un progetto della Cooperativa Terremerse), ma anche da una selezione di luppoli provenienti dalla Polonia grazie alla collaborazione tra il birrificio Amarcord e il Birrificio Pinta di Zywiec, città dove viene prodotta la birra più famosa della Polonia. L'accurata selezione di luppoli unita al mosto di un vitigno del Sangiovese Podere Vecciano hanno dato vita ad una birra rosè con le caratteristiche note di vino e frutta rossa che si ritrovano poi nel sapore fragrante e morbido.



Giornata della pizza, il 17 gennaio si celebra un successo globale

Calici alzati lo scorso 17 gennaio per la giornata mondiale della pizza, il piatto – icona dell'italian food. Secondo ultimi dati rilevati dal Centro Studi Cna (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa) su dati di Infocamere e Infoimprese e presentati da Cna Agroalimentare la produzione giornaliera in tutto il Paese è di 8 milioni di pizze, due miliardi l'anno. Le imprese che vendono pizza sono quasi 127 mila di cui 76.357 sono veri e propri esercizi di ristorazione, 40mila sono ristoranti-pizzerie e circa 36.300 bar-pizzerie. I pizzaioli impiegati nell'attività - si legge invece in una nota - sono quasi 105 mila, ma superano i 200mila nei fine settimana. Dal punto di vista della preferenza del gusto vince la pizza tradizionale sulla gourmet: a scegliere la prima sono 8 italiani su 10. La fascia di prezzo non supera in un caso su due i 7 euro. Dall'analisi emerge inoltre che la pizza tonda ha la meglio sugli altri formati ed è preferita in abbinamento con delle fritture. Infine nella scelta dei prodotti della ricetta è preferito l'impasto con farina 00 e cottura nel forno a pietra. Il 75% della clientela sceglie di gustare la specialità napoletana comodamente servita al tavolo.

"Storie di Farina" by Le 5 Stagioni, a Milano le premiazioni

Mercoledì 13 febbraio presso l'Accademia di Brera a Milano si svolgerà la premiazione del concorso internazionale "Storie di Farina" organizzato da Agugiaro & Figna Molini SpA con la linea di farina per panificazione "Storie di Farina" in collaborazione con ARD&NT Institute (Politecnico di Milano e Accademia di Belle Arti di Brera). Il concorso, ideato per valorizzare l'innovazione e l'attenzione alle nuove esigenze del mercato, ha raccolto i progetti di architetti, designer e aziende del contract, con l'obiettivo di premiare i tre migliori progetti di attività con produzione e vendita di panificati. Il montepremi complessivo in denaro è di 7500 euro.

Presenti alla premiatio Arturo Dell'Acqua Bellavitis, Politecnico di Milano e Presidente della Giuria, Davide Paolini, "il Gastronauta" e "Sole 24 Ore", Roberto Capello, FIPPA e Giorgio Agugiaro, Presidente Agugiaro & Figna Molini SpA.

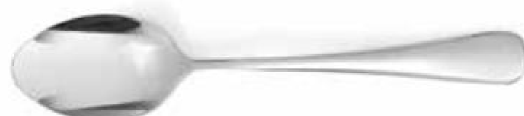
prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

Bufala campana, 2018 anno da incorniciare

"Chiuderemo il 2018 toccando un record storico per la mozzarella di bufala campana Dop, quello dei 50 milioni di chili prodotti in un anno, che confermano un trend di crescita ormai consolidato. Il prodotto piace ed è sempre più richiesto, ma è necessario nel 2018 aumentarne la redditività per i produttori, perché alla domanda deve corrispondere un prezzo adeguato". Al cospetto di numeri e performance sempre più positive, che pongono la mozzarella di bufala campana al quarto posto in Italia tra le Dop per quantità prodotta - nel 2018 il comparto è cresciuto del 5%, negli ultimi tre anni del 20% - il direttore del Consorzio di Tutela Pier Maria Saccani guarda al futuro immediato, al 2019, con un obiettivo ben preciso: "continuare a puntare sulla qualità, perché è la nostra cifra caratteristica e immediatamente riconoscibile al pubblico dei consumatori, e in questo modo far crescere il fatturato del comparto". "La mozzarella di bufala Dop - sottolinea Saccani - deve avere lo stesso trattamento che hanno i prodotti Dop più importanti, come il Grana Padano, il Parmigiano o il Prosciutto crudo; anche la Grande distribuzione deve comprendere che si tratta di un'eccellenza e come tale va venduta". Ma non è solo la grande distribuzione, dove già viene venduta oltre il 40% della Dop prodotta, a guardare con sempre maggiore interesse il comparto. L'export continua a rappresentare un volano fondamentale per la crescita; circa un terzo del prodotto finisce nei Paesi dell'Ue, ma anche negli Usa, da poco in Cina, e si guarda ai mercati arabi, dove però il problema è la logistica, con i trasporti che hanno alti costi trattandosi di un prodotto fresco.





2018, l'anno dei consumi al ristorante

Batte ogni record la spesa 2019 degli italiani al ristorante: per mangiare fuori il conto è stato di 85 miliardi di euro, il 35% del totale dei consumi alimentari. E' quanto emerge da un'analisi Coldiretti divulgata in occasione della firma a Roma dell'accordo sottoscritto con la Federazione Italiana Cuochi (Fic), che prevede una serie di iniziative congiunte per promuovere i prodotti alimentari e la tracciabilità della cucina 100% Made in Italy. Quasi un italiano su quattro (22,3%) nel 2019 ha mangiato fuori almeno una volta a settimana, secondo la Coldiretti su dati Censis. I giovani e i laureati sono i più assidui clienti (33,8%), rispetto al 25,6% degli italiani tra i 35 e i 64 anni e il 6,7% degli over 65. I requisiti più richiesti sono l'italianità del prodotto (44%) e la tracciabilità (35,2%) che consente di verificare sicurezza, genuinità e salubrità. Aspetti che non a caso sono al centro del protocollo d'intesa, che punta innanzitutto a promuovere l'indicazione dell'origine dei prodotti agricoli nei menù dei ristoranti italiani e delle mense pubbliche.



In un mondo sempre più digitale

La pizza è sempre *più gourmet*

di Giampiero Rorato

Stiamo vivendo in una fase di veloce evoluzione, come testimoniano ampiamente i social e gli strumenti che adoperiamo per conoscere, essere aggiornati e comunicare. Questa stessa rivista, col suo sito internet, può essere letta e consultata in tutto il mondo e non solo questo numero, ma anche i precedenti, per cui è possibile, per chi lo desidera, approfondire non solo le tante tematiche riguardanti il mondo della pizza e le materie prime che servono per confezionarla, ma anche argomenti che riguardano la ristorazione in generale, i dolci, il vino, la birra, il turismo e altro ancora.
Strumenti e modi di comunicare ignoti all'inizio del presente secolo – e sono trascorsi meno di vent'anni – sono oggi nelle mani dei millenials, la generazione tra i 18 e i 34 anni che è poi la prima generazione iperconnessa.
Se sono la connessione a 100 mega, la strumentazione digitale, lo smartphone, il tablet e così via la base attuale per comunicare, come sono realmente i rapporti umani, il colloquio diretto, la lettura dei giornali e dei media in genere? Sono come nella generazione premillenials o sono cambiati?
Queste domande - che, alla fin fine, riguardano i rapporti fra le persone, la conoscenza reale dei fatti che succedono nel mondo, la possibilità di una valutazione personale sui problemi della comunità in cui si vive - hanno una risposta seria o si accetta per buono ciò che si legge nei social network?





Dalle risposte che diamo a queste domande dipende il nostro modo di essere nella società: o persone consapevoli e responsabili o gregari di chi grida più forte o di chi occupa con più forza i social.
Appartiene a quest'ambito anche la pubblicità, il cui scopo è spingere la gente a scegliere quel prodotto, quel negozio, quel vino, quella marca di scarpe, quel ristorante, quella pizzeria, ecc. ed è evidente che chi ha un ristorante, una pizzeria, una pasticceria, una cantina e simili deve essere molto attento a queste cose.
E sorge qui un'altra domanda: ma noi siamo liberi di scegliere o succubi della pubblicità, specie di quella occulta? Come si fa ad essere davvero liberi nella scelta d'un prodotto, d'una marca di scarpe, di una pizzeria, di una tipologia di birra?
Questo è il problema dei millenials e non solo, perché è facile e addirittura siamo spinti a seguire le mode, i prodotti più presenti in una pubblicità spesso ossessiva, il vino più celebrato, il ristorante più sostenuto dai media, mentre è molto più difficile compiere delle ricerche personali, provare, sperimentare, approfondire e, molto spesso, non c'è neppure il tempo per farlo.
Lo stesso vale anche in politica, dove è più facile seguire l'andazzo che compiere delle scelte attentamente meditate.

Il mondo della pizza

Questo è il mondo di oggi, è vero, ma non siamo certo costretti a seguire l'onda più alta, perché abbiamo la capacità di ragionare, di non accodarci alla massa in cammino, di capire quando sbagliamo, di scegliere con intelligenza. E questa capacità di scegliere in libertà è data principalmente dalla cultura, che non significa sapere le poesie a memoria, ma compiere delle scelte oculate dopo attenta valutazione, dando alla pubblicità il valore che realmente ha.
E dalla teoria veniamo ora alla pratica.
Il mondo della pizza in questi ultimi anni è molto cresciuto, costringendo a crescere anche le industrie collegate, i mulini, le fabbriche di forni, le aziende che producono le farce, ecc.
E, guarda caso, la cultura professionale di tantissimi pizzaioli è cresciuta grazie al confronto con i colleghi, alla presa d'atto che la farina prima impiegata non era soddisfacente, per cui si sono provate altre farine;

quella salsa di pomodoro, quei funghi sott'olio, quella mozzarella non erano graditi a tutti i clienti della pizzeria e li si è cambiati.
Il Campionato mondiale della Pizza, giunto alla 28° edizione, ne ha visti di confronti fra pizzaioli, centinaia e centinaia di gare, discussioni sui prodotti, sulle tecniche operative, sui forni e gli strumenti di lavoro. E le migliaia di pizzaioli che in 27 anni hanno partecipato a questo straordinario evento non si sono parlati con strumenti digitali, ma guardandosi negli occhi, confidandosi le scelte compiute, i diversi modi di lavorazione. E, grazie anche, ma direi, soprattutto a questi incontri, i pizzaioli di tutto il mondo sono arrivati in questi ultimi anni a produrre pizze davvero gourmet, cioè pizze non per saziare la fame soltanto, ma per regalare nuove e interessanti sensazioni gustative e delle vere e proprie soddisfazioni gastronomiche.
Gli incontri al Campionato Mondiale della Pizza hanno prodotto una grande cultura professionale, una miglior conoscenza dei prodotti e, di conseguenza, nella propria pizzeria, una scelta più attenta dei prodotti impiegati, privilegiando la qualità.
Si possono usare i social, certo, ma non si deve esserne schiavi. Si deve essere al passo coi tempi in continua evoluzione, ma da protagonisti nel lavoro come nella società, perché è vero che il mondo cambia e non dobbiamo lasciare che a cambiarlo siano i più furbi, magari a nostro danno.
Ecco perché in un mondo che cambia ed è sempre più digitale non si deve seguire l'onda montante, ma la propria testa in un continuo confronto con chi ci è più vicino.



SURGELATO:

LA FOTOGRAFIA DEL SETTORE IN ITALIA

di Patrizio Carrer

Il numero di febbraio di Pizza e Pasta Italiana affronta il mercato dei prodotti surgelati in Italia delineando trend, consumi, richieste e opportunità per il foodservice e la ristorazione. Prima di tutto vanno sfatati alcuni falsi miti relativi agli alimenti surgelati, considerati erroneamente meno salutari e nutrienti, in realtà l'uso del freddo nella conservazione degli alimenti offre tanti vantaggi, sia economici che pratici ed eventuali problematiche possono sorgere solo in una cattiva gestione igienica di questi alimenti, esattamente come avviene per il fresco. La conservazione degli alimenti è un processo fondamentale che ha l'obiettivo di preservare nel tempo il valore nutrizionale degli alimenti. Tale scopo viene tipicamente perseguito attraverso l'utilizzo dei conservanti che rallentano l'influenza dei fattori biologici. Nel caso dei surgelati, invece, è il freddo l'unico conservante degli alimenti. A tal proposito la normativa che regolamenta gli alimenti surgelati (Decreto Legislativo n.110 del 27/1/92) stabilisce che non vanno aggiunti conservanti. L'eventuale utilizzo del conservante in un prodotto surgelato è legittimato solo quando l'additivo non è funzionale alla surgelazione ma è preesistente nella materia prima o negli ingredienti utilizzati (fonte https://www.istitutosurgelati.it/i-vantaggi-dei-surgelati/)

COME FUNZIONA LA CATENA DEL FREDDO

I prodotti surgelati vengono sottoposti ad un processo di congelamento mirato a raggiungere la temperatura di – 18°C o in certi casi a temperature più basse, per essere poi trasportati con mezzi o tecniche adeguate per preservarne la qualità.

La catena del freddo serve proprio a questo, cioè a conservare al meglio il prodotto, senza inficiarne l'integrità, gli standard igienici e la sicurezza alimentare e si articola in diversi passaggi che vanno dalla produzione fino alla vendita.

- *Carico del prodotto dalla sede del produttore sui mezzi di trasporto appositi;*
- *Scarico del prodotto nel luogo di distribuzione;*
- *Trasporto del prodotto, contenuto nei cartoni, sulle pedane;*
- *Trasporto dei cartoni;*
- *Stoccaggio nelle celle frigorifere intermedie;*
- *Esposizione nei banchi di vendita.*

Ciascun passaggio viene monitorato attentamente, è fondamentale per esempio che durante il trasporto degli alimenti surgelati, la temperatura ottimale di -18°C non venga mai superata, anche se è previsto seppur per brevi periodi durante le fasi della catena, che la temperatura possa innalzarsi fino ad un massimo di 3°C rispetto alla temperatura ottimale.
Per capire se la catena del freddo è stata adeguatamente rispettata è bene tener conto di alcuni indizi che pssono darci un'idea dello stato di conservazione del prodotto: prima di tutto l'alimento non deve essere completamente ammassato, la confezione deve essere integra e che non sia ricoperta di brina e che una volta aperta la confezione il prodotto sia integro e non abbia segni di scongelamento.

I NUMERI DEL SETTORE IN ITALIA

Prima di tracciare un quadro sui consumi dei prodotti surgelati in Italia è opportuno fare una premessa, i consumi del settore non raggiungono i livelli di altri paesi europei ma ce'è da dire che da un punto di vista qualitativo i consumatori italiani cominciano ad apprezzare sempre l'offerta del banco surgelati. Nella ristorazione professionale i consumi di prodotti surgelati registrano un deciso aumento nel 2017, in particolare per settore dei vegetali e delle patate. In uno scenario denso di segnali positivi i surgelati hanno chiuso il 2017 con consumi pari a 841.500 tonnellate, il +2,1% rispetto al 2016 (824.480 tonnellate), per un valore di mercato complessivo stimato in 4.200/4.500 milioni di euro, andando oltre le favorevoli previsioni delineatesi nella prima parte dell'anno.

A fare la parte del leone sono quindi le verdure, ciò è dovuto al fatto che tali prodotti vengono raccolti nei momenti più convenienti e nelle stagioni giuste, anche dal punto di vista economico, e pertanto non risentono dell'aumento dei prezzi che si riflette sulle materie prime fresche durante l'anno. Certamente il successo della gamma dei vegetali è dovuto all'alta qualità delle materie prime utilizzate, raccolte nel momento migliore della loro maturazione e proposte con metodologie di preparazione igienicamente sicure. Inoltre, non è necessario, aggiungere alcun conservante oltre il freddo per la conservazione dei surgelati; in più la rapidità con la quale le aziende realizzano la raccolta e la trasformazione è tale che i contenuti nutrizionali sono paragonabili, se non superiori, al corrispondente prodotto fresco.

I prodotti finiti ricettati offrono una vasta scelta di specialità gastronomiche per rispondere alle esigenze della famiglia sia a casa sia fuori casa. I primi piatti, i secondi ed i contorni offrono un livello di qualità assoluto ed il gusto e la semplicità dei piatti fatti in casa. Per la loro preparazione vengono utilizzati una serie di ingredienti semplici e genuini pazientemente combinati tra loro a cui vengono applicate modernissime tecniche di produzione, tra queste la tecnologia dello "stir fry". Essa si basa sulla formazione di piccole porzioni surgelate da combinarsi tra loro formando un prodotto – ricetta da preparare direttamente in padella in pochi minuti, con penetrazione del calore in modo omogeneo, il cui risultato finale è di elevata freschezza. Il segmento delle patate fritte ed elaborate è molto importante per il settore dei surgelati. Si tratta di un segmento particolarmente apprezzato dai più piccoli che ne spingono fortemente la richiesta, in particolare nel food service ma anche in ambito domestico.



Tulip

MADE IN ITALY

Disegnata con passione e amore per il bello. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.

Designed with passion and love for beauty. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox

WWW.CERUTTINOX.COM

I SURGELATI NELLA RISTORAZIONE





La parola a Vittorio Gagliardi, Presidente dell'Isituto Italiano Alimenti Surgelati

Per abitudine si è portati a considerare con ingiustificata diffidenza i prodotti surgelati all'interno di un menù di una pizzeria o di un ristorante: è un pregiudizio infondato, anche perchè in una cucina professionale è comune trovare alimenti già preparati e non per questo vengono indicati nel menù come prodotti confezionati. Vittorio Gagliardi, Presidente dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS) ci spiega il suo punto di vista sull'argomento: "Per legge l'asterisco nei menu' e' previsto solo in Italia e a Creta, in nessuna altra parte del mondo. Mi sento di poter affermare che e' una indicazione quantomeno anacronistica , vista la continua crescita di questo segmento all'interno del comparto alimentare. I Surgelati non sono piu' prodotti emergenziali ma ormai sono prodotti che entrano ogni giorno nelle case degli italiani; cosi anche nella ristorazione si potranno apprezzare tutti i loro riconosciuti vantaggi. Quindi l'asterisco va interpretato dal consumatore come sinonimo di qualita' e sicurezza alimentare e dal ristoratore, inoltre, come materie prime disponibili tutto l'anno, alimenti che riducono gli sprechi e possibilita' di realizzare un'ampia varieta' di ricette per soddisfare al meglio le esigenze del cliente".
Un importantissimo valore aggiunto è la riduzione degli sprechi alimentari, come spiega ancora il Presidente di IIAS "I motivi per i quali i prodotti surgelati possono essere considerati un valido alleato "anti-spreco" sono molteplici e sotto gli occhi di tutti i consumatori:

1) innanzitutto, la lunga durata di conservazione dei cibi surgelati permette di utilizzarli prima che si deteriorino;

2) un maggior controllo nelle porzioni e nelle quantità consente, inoltre, di utilizzare solo ciò di cui si ha davvero bisogno;

3) la quantità acquistata corrisponde a quella che si mangia (niente sbucciature, spinature, lavaggi), con pochi scarti in casa: si consuma tutto ciò che si acquista e diventa più facile fare anche la raccolta differenziata dei rifiuti. Di fatto, i consumatori mettono in tavola solo la parte "buona e pulita" di ogni prodotto, con un netto risparmio anche per le loro tasche;

4) si riduce il consumo di acqua nelle case dei consumatori: tutti gli ortaggi sono già lavati e puliti;

5) c'è un minore spreco di risorse energetiche per la cottura dei cibi: i tempi di preparazione sono nettamente più brevi;

6) infine, le materie prime utilizzate vengono raccolte, pescate e lavorate nelle zone più vocate, dove la grande esperienza locale sa come risparmiare acqua, risorse energetiche".

di Marisa Cammarano

Valenze nutrizionali
dei prodotti surgelati

Nella vita convulsa di oggi, sempre di corsa tra lavoro ed impegni, avere una scorta di cibi nel congelatore è una di quelle comodità alle quali è difficile rinunciare, perché semplifica molto la preparazione dei pasti: ma i surgelati fanno male alla salute oppure sono solo delle credenze relative ad informazioni sbagliate? L'alimentazione rappresenta sia sul piano qualitativo che sul piano quantitativo, uno dei più importanti indicatori della salute. Oggi i surgelati riescono a rispondere a questa esigenza che irrompe all'orizzonte della vita quotidiana e delle preoccupazioni prioritarie delle persone, tanto da caratterizzarsi come una vera e propria risorsa, se non addirittura come stile di vita. La tecnica della surgelazione ha il vantaggio, rispetto ad ogni altro trattamento di conservazione, di non modificare apprezzabilmente la struttura del prodotto e di conservarne il patrimonio nutrizionale. Pertanto, è possibile affermare che il freddo rappresenta il conservante migliore in quanto protegge l'alimento dal deterioramento della sua struttura, preservandone il sapore e l'aroma, senza interferire con le proprietà organolettiche e nutrizionali. Questo, però, è vero per il procedimento di surgelazione industriale, il quale permette di raggiungere temperature inferiori a -18°C grazie ad appositi macchinari; la congelazione, invece, è un procedimento "casalingo", che può essere effettuato nel freezer di qualsiasi cucina. La differenza sostanziale fra i due processi riguarda la formazione dei cristalli di ghiaccio. Nel caso della surgelazione, i tempi sono rapidi e le temperature estremamente basse e, pertanto, i cristalli di ghiaccio che si formano sono di piccolissime dimensioni. Nel caso della congelazione, invece, i cristalli sono più grandi e ciò comporta la rottura delle strutture cellulari, una maggiore perdita d'acqua durante il successivo processo di scongelamento e, di conseguenza, anche di sostanze nutritive. Dunque, un prodotto surgelato, una volta riportato a temperatura ambiente, è simile o identico al prodotto fresco; viceversa il prodotto congelato, a causa dell'acqua persa e della destrutturazione cellulare, appare meno compatto.





Nel primo caso, dunque, l'alimento è quasi bloccato nel suo spontaneo deterioramento, preservando così le sue caratteristiche, compresa la freschezza, per lungo tempo e diventando disponibile anche oltre i ritmi stagionali. Si può affermare, quindi, che il processo di surgelamento non comporta perdite significative nel valore nutritivo del prodotto. La fase di scottatura che viene applicata ad alcuni tipi di frutta e verdura prima del processo può determinare la riduzione fino a un massimo del 20% di vitamina C, ma è comunque effettuata su prodotti freschi, appena raccolti, al massimo del loro valore nutrizionale che, quindi, si trovano in condizioni sicuramente migliori di alimenti che, seppure venduti freschi (quindi senza la fase di scottatura), sono stati raccolti giorni e giorni prima di essere esposti al pubblico. Gli ortaggi surgelati contengono più nutrienti dei corrispondenti freschi acquistati dopo 2-3 giorni dalla raccolta: il suggerimento di consumare verdure fresche si riferisce, pertanto, ai prodotti stagionali, in buone condizioni di conservazione e di utilizzo. I vegetali surgelati sono preferibili a quelli provenienti da coltivazione forzata in quanto le piante sottoposte ad accrescimento veloce, con larga disponibilità di acqua, temperatura controllata e trattamenti di difesa antiparassitaria, come avviene nelle serre, producono modeste quantità di vitamine ed antiossidanti. Le verdure surgelate, raccolte al momento della loro naturale maturazione, conservano, invece, in maniera ottimale queste sostanze. Tutto ciò comporta un notevole salto di qualità rispetto al passato, permettendo di variare le proprie scelte alimentari nel corso della settimana. Va, dunque, sfatata l'idea che i cibi freschi, una volta surgelati, perdono il loro potere nutrizionale.



Ci sono però alcuni alimenti che è bene mangiare freschi perché modificano la loro consistenza, cambiano sapore o perdono parte delle loro proprietà nutrizionali: in particolare aglio, cipolla, peperoni, salvia, etc; fra gli ortaggi la lattuga, i pomodori, il sedano, i cetrioli e altre verdure da insalata. Mentre tra i frutti pesche, mele, pere, banane anneriscono se non vengono prima trattate con antiossidante (acido ascorbico, acido citrico) o con succo di limone. Infine per quanto riguarda pane, pasta e pizza i nutrienti si mantengono ma, il pane (evitando quello al latte, al burro e all'olio che contiene grassi che si deteriorano facilmente) perde parte della sua fragranza. Paste crude da pane e da pizza possono essere, invece, conservate anche a -10°C, così come tortellini e ravioli purché surgelati senza condimento.

Per preservare intatte le proprietà nutritive degli alimenti surgelati, è bene sapere come scongelarli correttamente!



1. direttamente in cottura: è la scelta da preferire, quando possibile, poiché è fondamentale scongelare in tempi rapidi, senza lasciare gli alimenti surgelati a temperatura ambiente;
2. scongelamento in frigo: se si ha a disposizione molto tempo, rimane sempre valido lo scongelamento in frigo, lento ma sicuro; ideale per prodotti dalle dimensioni più grandi, come carne o pesce;
3. chiudendo il cibo ermeticamente in una o più buste di plastica per alimenti surgelati, da immergere in acqua fredda;
4. in forno a microonde: seguendo le indicazioni riportate sulla busta.



Una volta scongelati, gli alimenti surgelati vanno trattati e conservati come gli equivalenti prodotti freschi. È quindi consigliabile non ricongelarli per non comprometterne le caratteristiche qualitative.

NOVA FUNGHI S.r.l.
Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. 049.5747822 - Fax 049.9370002
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it

Per conservare gli alimenti

La tecnica del freddo

alcune considerazioni sull'argomento

di Giampiero Rorato

Ci sono diversi modi per conservare gli alimenti, come il sottovuoto, la sterilizzazione, l'essiccazione, la salamoia, il congelamento. Il metodo più antico è sicuramente il ricorso alla tecnica del freddo, mentre l'essiccazione, pur essa antica, arriva più tardi. Uno degli esempi classici della conservazione mediante essiccazione è lo stoccafisso, che non è altro che merluzzo decapitato ed eviscerato, quindi fatto essiccare al vento (tecnica questa adottata dai Vichinghi nel IX sec. dopo Cristo in Norvegia).

La tecnica in assoluto più antica è comunque quella del freddo. È infatti noto che fin dai tempi più lontani, quindi fin dalla preistoria, gli uomini hanno scoperto che gli alimenti tenuti in un posto freddo si conservavano molto meglio degli alimenti posti in luoghi caldi. Poteva essere l'interno di una caverna, un luogo riparato e ricoperto di neve, un'area ghiacciata, fatto sta che l'esperienza ha insegnato ai nostri antichi progenitori che tenere gli alimenti – carne di animali cacciati, pesce e altro – in luoghi freddi si conservavano intatti senza deperire e corrompersi per molti giorni.

Chiaramente non sapevano le vere cause della buona conservazione degli alimenti, ma l'esperienza li aveva convinti che il freddo era un buon conservante.

Oggi – ma non da oggi – sappiamo che la conservazione degli alimenti mediante il freddo si basa sulla capacità del freddo di interferire sulle funzioni vitali dei microrganismi. Il freddo, infatti, rallenta e addirittura arresta il degrado dell'alimento anche al suo interno, intervenendo sia sulle reazioni chimiche che su quelle enzimatiche dovute all'attività dei microrganismi.

Il freddo, poi, è fondamentale anche per la sua azione microbicida, poiché, come inizia il congelamento dell'alimento un certo numero di microbi muore e quelli che sopravvivono restano immobili e riprenderebbero vita e attività se si alzasse la temperatura, ma, come si sa, gli alimenti riportati a temperatura normale vanno subito mangiati o cotti.



Il ricorso al freddo, oggi

Nel corso del tempo gli uomini, convinti della bontà del freddo per la conservazione degli alimenti, hanno costantemente studiato per affinarne le tecniche e attualmente uno strumento fondamentale per tenere al freddo gli alimenti, presente in tutte le case, nei ristoranti, nelle pasticcerie, ecc. è il frigorifero. In diverse case è presente anche il congelatore, per poter conservare più a lungo in particolare le carni.

Nessuno si meraviglia se, entrando in una cucina, vede il frigorifero, semmai il contrario, segno che il ricorso alla tecnica del freddo per la conservazione degli alimenti è oggi di assoluta normalità.

Nei ristoranti, poi, i frigoriferi devono essere funzionali ai diversi alimenti conservati – carne cruda, carne cotta, pesce, ortaggi, salse, ecc. – e se un ristorante non avesse i frigoriferi finalizzati alla conservazione dei diversi alimenti sarebbe severamente punito o addirittura chiuso.

Ci sono poi in commercio dei prodotti surgelati, cioè cibi già pronti e conservati in modo perfetto con la tecnica del freddo. Una volta acquistati e riportati a temperatura normale sono pronti per essere portati in tavola.

Su tutto questo nessuno recrimina, neppure gli ispettori dei NAS, (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri), o gli ispettori sanitari delle ASL (Aziende Sanitarie Locali), o gli ispettori della Capitanerie di Porto o la Guardia di Finanza, se, a seguito dei loro diligenti controlli, la conservazione risulta rispettosa delle direttive emanate dal legislatore sia italiano che europeo.

Analogo ragionamento vale per le pizzerie che conservano in contenitori a temperatura controllata le palline di pasta in modo che completino lentamente la lievitazione e siano pronte (mature) per realizzare le pizze. Anche in questo caso la tecnica del freddo, utilizzata secondo le leggi di settore, aiuta a realizzare degli impasti ottimi (se gli ingredienti sono ottimi, ma ormai non conviene più risparmiare sulle farine, perché con farine non buone si perdono clienti.).



I surgelati poco simpatici

Ricorrere a ciò che la scienza ci mette a disposizione è cosa saggia perché ogni persona intelligente sa che in questioni delicate, come l'alimentazione, da cui dipende in gran parte la nostra salute, sarebbe grave errore rifiutare le indicazioni della scienza e preferire i suggerimenti degli imbonitori di strada (vedasi il caso dei vaccini).

Vediamo, invece, un caso – e ce ne sono altri – in cui la tecnica del freddo è bene lasciarla da part e ciò avviene quando è possibile e facile ricorrere a prodotti freschi, accertandone la buona qualità, come mozzarella, pomodoro, prosciutto, verdure di stagione, ecc.

Ma se in un ristorante ci servono del pane surgelato, sfornato al momento, cosa rara, ma succede, come dobbiamo reagire?

L'Italia è il Paese del pane, ci sono ovunque ottimi forni artigiani e acquistare del pane surgelato, confezionato non si sa quando, né dove, né con quale tipo di farina, né in che modo., né se contiene additivi chimici o strani miglioratori, a me pare un delitto, perché non è né serio né intelligente farsi del male con prodotti di ignota origine quando in casa abbiamo dell'ottimo pane.
Si afferma da qualcuno che il pane, spesso di ignota origine e composizione, presente in diverse catene di supermercati, costa meno del pane prodotto ogni notte dal fornaio di paese o del rione cittadino, per cui, teoricamente, conviene. Questa affermazione è a dir poco blasfema. Basti pensare a quanti grammi di pane mangia oggi in media un italiano: meno di 70 grammi e il peso continua a scendere. Forse che spendere un centesimo in più e mangiare bene è cosa sbagliata rispetto a spendere un centesimo in meno e mangiare male?

Quindi si faccia attenzione, tutto ciò che la tecnica ci mette a disposizione va impiegato non solo correttamente, ma con intelligenza, poiché scopo della tecnica non è arricchire chi produce frigoriferi, congelatori e abbattitori o ancora i produttori di medicine, ma rendere più sana e migliore la vita delle persone.

MONDIALE

CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA
PIZZA

9-10-11
APRILE 2019

AL PALACASSA
DI **PARMA**

IN CONTEMPORANEA CON **CIBUS CONNECT**

mediagraflab.it

28ª EDIZIONE

763 CONCORRENTI

41 NAZIONI

1063 GARE



-2 MESI

ISCRIZIONI ONLINE

*tutti i dati fanno riferimento all'edizione precedente

WWW.CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT

3 pizzaioli

verso il Campionato Mondiale della Pizza:

ALESSIO BERTOLUCCI



Alessio Bertolucci lavora come pizzaiolo da circa dieci anni e dopo una prima gavetta in Spagna ed Uruguay rientra in Italia dove lavora in diversi locali. Attualmente ha rilevato la pizzeria "4 Elementi" a Massa, in Toscana, ma a due passi dalla vicinissima Liguria, due culture gastronomiche che influenzano la ricetta della pizza in pala di Alessio Bertolucci, che nel 2018 ottiene un ottimo terzo posto in questa categoria. Alessio è un volto familiare per tutti i concorrenti del Campionato Mondiale della Pizza e l'edizione 2019 sarà l'occasione per rivedere di nuovo all'opera questo professionista, che per l'occasione ha raccontato alla redazione di Pizza e Pasta Italiana la sua "Toscoligure":

"La Pizza in Pala Toscoligure, un omaggio alla terra dove abito" dice Alessio *"Una zona di confine stretta tra le 2 regioni e come tale è influenzata da entrambe le culture, si chiama Toscoligure anche perché è caratterizzata dai 2 fiori all'occhiello delle due cucine regionali: Il lardo per la Toscana ed il pesto per la Liguria.*

La pizza è una base bianca senza mozzarella con tutti ingredienti messi quasi a fine cottura ed alcuni in uscita:

- *Melanzane grigliate*
- *Mousse di Squacquerone*
- *Lardo di Conca (fatto da me per l'occasione)*
- *Pomodorini freschi*

E per finire pesto scomposto (ovvero basilico di pra in foglia piccola, pinoli tostati ed una crema all'aglio)

Proprio la crema all'aglio secondo me è la peculiarità di questa pizza perché è il punto di incontro tra il lardo (si trova infatti sul battuto nel sale per conservare il lardo) ed il pesto...L'impasto è una biga all'80% condotta per 18h a temperatura ambiente di 20 gradi e rinfrescato con un 20% di farina integrale in purezza. Riposo in massa di 2 h e 4 h di appretto: tutto questo a temperatura ambiente e senza usare malto.

La colorazione dell'impasto è facilitata dalla alta percentuale di farina integrale che da quel sapore di rustico e ben si sposa con la farcia".



3 pizzaioli

CESARE VALVERDE



Originario di Polverigi, in provincia di Ancona, Cesare Valverde è titolare del "Il Rustico" pizzeria al taglio di giorno e locale con 24 posti a sedere la sera. La location seppur in un contesto molto bello e rilassante, è un po' isolata rispetto alle grandi vie di comunicazione, ma questo sembra non essere un problema per il locale, sempre pieno e con lunghe liste d'attesa. In effetti la qualità delle pizze proposte è molto alta, grazie alla grande esperienza e professionalità di Cesare.

"Ho cominciato 22 anni fa ad appassionarmi a questo lavoro" Dice il pizzaiolo marchigiano *"E dopo aver maturato diverse esperienze sia formative che professionali, ho scommesso sul Rustico".*

"Il Campionato Mondiale della Pizza è stata ed è un 'opportunità di crescita professionale e umana" Dice Cesare *"E mi sono preso tante soddisfazioni, non da ultima il secondo posto per la gara di Pizza in Teglia nell'edizione 2018". "Mi sono tolto molte soddisfazioni ma portare la pizza Parmigiana – la pizza in teglia che ha ottenuto il secondo posto nel 2018 (ndr) – è stata una sfida con molte incognite, gli ingredienti di farcitura avevano consistenze e cotture diverse, tutti fattori di cui bisognava tener conto per avere una pizza ottimale. Ma è andato tutto per il meglio!"*

— Kg 1,200 Farina tipo 0 + farina di soia tostata+ semola rimacinata w310
— acqua 80% (800 gr)
— Lievito secco 12 gr
— Sale fino iodato 25 gr
— Olio evo italiano 25 gr
— restante 20% acqua in seconda velocità

Lasciare a riposo in frigorifero a 4 gradi per almeno 48 ore.

Passate le 48 ore tirare fuori l'impasto fare palline di 1200 gr (impasto per lastra 40x60) e mettere in cassette a riposare per cira 4/8 ore secondo la temperatura esterna. stendere – farcire e cucinare secondo ricette.

Sugo: Pomodori pelati S. Marzano, basilico, aglio, peperoncino, olio evo

Melanzana tonda siciliana fatta a fette, infarinata e friggere a 180°.

N.b fare solo uno strato di melanzane altrimenti il peso sarebbe eccessivo.

Come abbinamento consiglio Birra Artigianale Rossa AMARCORD-LA VOLPINA oppure Birra CHIARA ENGEL GOLD



3 pizzaioli

SALVATORE LA PORTA

Nel 2018 con la pizza "Anteprima" propone un abbinamento di terra e di mare con prodotti di altissima qualità Dop e DOCG.



Salvatore La Porta, classe 1965 è uno dei volti più familiari tra i concorrenti delle gare di pizza, e assieme alla figlia Valentina si è aggiudicato nel 2018 il secondo posto nella gara di Pizza a Due. Salvatore muove i primi passi nella ristorazione in giovanissima età, quanto si iscrive alla Scuola Alberghiera di Palermo. Dopo gli studi, il trasferimento a Bergamo dove tra diversi ristoranti, apre nel 2010 la pizzeria "Al Posto Giusto". Assieme alla figlia, Salvatore intraprende un percorso di ricerca sull'arte bianca e sulla conoscenza degli ingredienti, ottenendo diversi apprezzamenti dai clienti della sua pizzeria e guadagnandosi importanti riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. Nel 2018 con la pizza "Anteprima" propone un abbinamento di terra e di mare con prodotti di altissima qualità Dop e DOCG.+

Prima preparazione dell'impasto:
1 kg di farina tipo 1 media forza, 45% acqua, g. di lievito secco e impastare 4 minuti in prima velocità
Lasciare a riposo per 20 ore a temperatura di 16°c.

Seconda preparazione dell'impasto:
1kg di farina tipo 1 debole, 10 gr. di lievito secco, 40 g. sale 50 g. olio extra idratazione 75% totale

Per la farcitura
Caponata di melanzane scomposta
Mozzarella fior di latte
Petali di Baccalà
Gambero Rosso di Mazara del Vallo
Guanciale di Amatrice
Ricotta di Pecora
Pecorino Romano
Confettura di cipolla rossa di Tropea

Procedimento
Cuocere le melanzane al vapore con acqua aromatizzata al fieno, creare una purea e disporla sul disco di pizza precedentemente precotta a 280° per 5 minuti. Adagiare i fiocchi di mozzarella e completare la cottura. Una volta fatte dorare le fette di guanciale in una padella, toglierle dal fuoco e nel grasso restante ripassare i petali di baccalà precedentemente cotti al vapore con acqua aromatizzata al finocchietto. Adagiare dei fiocchi di ricotta sopra i Gamberi Rossi, la clorofilla di sedano, gocce di estratto di pomodori, la confettura di cipolle rosse e chiudere con una grattugiata di Pecorino Romano.





A DESTRA:
foto di gruppo con alcuni concorrenti, i nostri docenti e Chef Tino

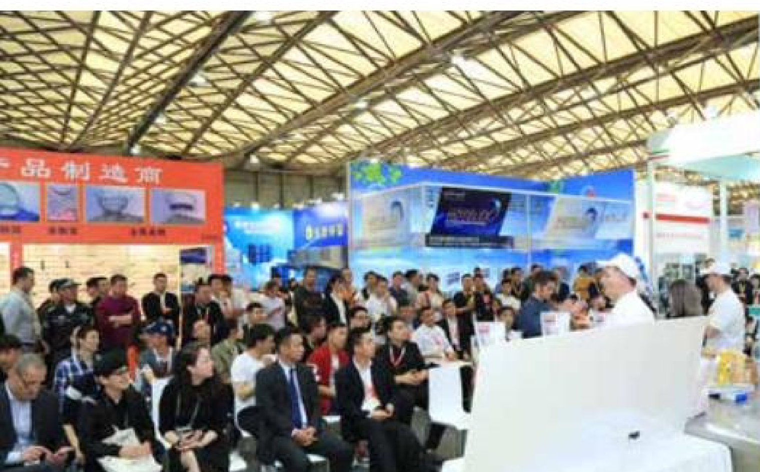
SOTTO:
Shanghai e German Selection 2018

World Pizza tour 2019
si riparte da Amburgo e Shanghai

In vista dell'edizione 2019 del Campionato Mondiale della Pizza, riparte il World Pizza Tour, la manifestazione itinerante organizzata da Pizza e Pasta Italiana per promuovere le pizza Italiana nel mondo. Per il 2019 sono previste per il momento due tappe "di avvicinamento" al Campionato Mondiale della Pizza, dopo quelle di Buenos Aires e Mosca, svoltesi del corso del 2018.
Amburgo: la capitale anseatica ospiterà le pre selezioni ufficiali tedesche del Campionato Mondiale della Pizza 2019, durante il salone Internorga – manifestazione dedicata all'hotellerie e al foodservice, dal 15 al 19 marzo. La pre selezione si svolgerà il 18 marzo, all'interno dell'area – Pizza, della fiera di Amburgo e la partecipazione sarà riservata ai pizzaioli tedeschi o che lavorano in Germania.
Shanghai: In occasione della fiera Hotelex, la rivista Pizza e Pasta Italiana promuoverà il Made in Italy in uno delle più importanti vetrine mondiali dedicate ai servizi per la ristorazione professionale. Le pre selezioni cinesi del Campionato Mondiale della Pizza si svolgeranno all'interno dell'area dedicata alla pizza e alla cucina Italiana e la partecipazione sarà riservata ai soli pizzaioli cinesi o operanti in Cina.

HOTELEX Shanghai

INTER NORGA





Dove? **RIMINI**

Quando? **18 FEBBRAIO '19**

La prima gara

PIZZA IN ROSSO

1° CAMPIONATO PIZZAIOLI D'ITALIA

SI PARTE IL 18 FEBBRAIO DA RIMINI, CON LA "PIZZA IN ROSSO"

Da febbraio prende il via un nuovo ciclo di competizioni organizzate da Pizza e Pasta Italiana e dedicata alla pizza e ai pizzaioli. La pizza negli ultimi anni è cambiata e si è evoluta di conseguenza la redazione ha deciso di organizzare un percorso di gare a "tema" per esaltare gli ingredienti tradizionalmente più usati in pizzeria inseriti in un contesto contemporaneo, ed un impasto a discrezione del concorrente. Si comincia con Rimini, in occasione di Beerattraction, il prossimo 18 febbraio.
La prima assoluta sarà la Pizza in Rosso, una gara dove verrà esaltato il pomodoro, che dovrà essere ingrediente principale e obbligatorio per tutte le pizze in gara. Una riscoperta di uno degli ingredienti principali dell'agricoltura italiana nonché di un frutto che presenta centinaia di sfaccettature, sfumature e sapori da valorizzare.

Regolamento

Al 1° Campionato Pizzaioli d'Italia organizzata da "Pizza e Pasta Italiana", possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria, oppure a titolo personale o in rappresentanza della propria pizzeria che abbiano compiuto i 16 anni di età.

Ogni concorrente userà i propri prodotti, compreso l'ingrediente principale della gara a cui parteciperà (pomodoro, pesce, mozzarella ecc.). Se richiesto, l'organizzazione fornirà gli utensili di normale uso e la custodia del proprio impasto sarà di esclusiva responsabilità del concorrente stesso.

Al via del Giudice di Gara, il pizzaiolo preparerà la sua pizza, la cucinerà, la mostrerà alla Giuria sul proprio piatto o supporto di presentazione entro un tempo massimo di 12 minuti. La pizza verrà presentata intera e quindi tagliata a spicchi e data in assaggio alla Giuria esclusivamente sui piatti dell'organizzazione.

La pizza dovrà essere presentata direttamente dal concorrente, gli eventuali aiutanti non potranno parlare con la Giuria e dovranno indossare anch'essi la divisa da pizzaiolo/la. Sarà possibile accompagnare la pizza con una bevanda appropriata ma sarà severamente vietato inserire utensili, piatti, posateria e quant'altro a preparazione dei tavoli delle giurie o offrire piccoli omaggi e ricordi alla Giuria, pena la squalifica. La pizza dovrà avere una forma tondeggiante ed essere cotta in forno, direttamente sul piano refrattario.

I giudici attribuiranno alla pizza un punteggio che va da 1 a 100 rispettivamente per ciascuna delle qualità richieste. I voti dati da ogni giudice verranno sommati e il totale matematico determinerà la posizione in classifica.

Il giudizio della Giuria è definitivo ed inappellabile. Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali reclami potranno comunque essere trasmessi alla Segreteria di redazione.

L'Organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.

I concorrenti potranno indossare la divisa della propria associazione o gruppo oppure la divisa del proprio locale ma non potranno indossare marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo ed insegne di aziende non presenti come sponsor alla manifestazione.

Il singolo concorrente della singola pizzeria potrà partecipare ad un massimo di due distinte tappe.

Si qualificano di diritto alla finalissima i primi 5 classificati di ogni tappa. La finalissima a differenza delle tappe di qualificazione vedrà i pizzaioli coinvolti in una prova che conosceranno solo il giorno stesso, con ingredienti forniti direttamente dall'Organizzazione.

Il vincitore della gara dovrà dare la disponibilità gratuita alla partecipazione ad un evento su richiesta dell'Organizzazione in Italia o all'estero.

1° CAMPIONATO PIZZAIOLI D'ITALIA

Le selezioni e il tema delle prime gare

18 FEBBRAIO – RIMINI

"LA PIZZA IN ROSSO"

"La Pizza in Rosso" è la pizza con il pomodoro valutata da una Giuria qualificata in base a GUSTO e COTTURA. Sono escluse dalle gare le pizze dessert e le pizze tagliate e farcite come panini. Tutte le pizze dovranno avere come ingrediente commestibile obbligatorio e principale il pomodoro, accettato in una delle sue declinazioni (salsa, passata, pezzettoni, intero, a filetti, confit ecc..). Tutti gli altri ingredienti di farcitura saranno a scelta libera del pizzaiolo mentre l'uso a scopo puramente simbolico/decorativo del pomodoro nella ricetta non sarà preso in considerazione ai fini della valutazione.

19 FEBBRAIO – CAORLE (VE)

"LA PIZZA DI MARE"

"La Pizza di Mare" è il tema di questa gara, tutte le pizze dovranno avere come ingrediente commestibile, obbligatorio e principale un prodotto di mare (mollusco, polpa di pesce, crostaceo, frutto di mare). Tutti gli altri ingredienti saranno a scelta libera del pizzaiolo, mentre l'uso a scopo puramente simbolico/decorativo dell'ingrediente di mare non sarà preso in considerazione ai fini della valutazione. La valutazione di ogni pizza verrà effettuata seguendo criteri di gusto e cottura.

25 FEBBRAIO – MARINA DI CARRARA

"LA PIZZA IN BIANCO"

"La Pizza in Bianco" è la pizza preparata con mozzarella di latte vaccino o di bufala, valutata da una Giuria qualificata in base a GUSTO e COTTURA. Sono escluse dalle gare le pizze dessert e le pizze tagliate e farcite come panini. Tutte le pizze dovranno avere come ingrediente commestibile obbligatorio e principale la mozzarella (di bufala o di latte vaccino), nelle sue declinazioni in cottura o a fine cottura. Sono ammesse le burrate e la stracciatella, ma non i formaggi a pasta filata o morbida (che comunque potranno essere inseriti come ingredienti di farcitura extra a discrezione del pizzaiolo). Tutti gli altri ingredienti per la farcia saranno a scelta libera del pizzaiolo mentre l'uso a scopo puramente simbolico/decorativo della mozzarella nella ricetta non sarà preso in considerazione ai fini della valutazione.

Le successive gare verranno comunicate nei prossimi numeri di Pizza e Pasta Italiana.

PER ISCRIZIONI:
redazione@pizzaepastaitaliana.it | tel + 39 0421 83148

CAORLE EXPO
PALAEXPOMAR

fiera dell'Alto Adriatico



IL SALONE DEL NORD EST ITALIANO DEDICATO AL MONDO DELLA RISTORAZIONE E ACCOGLIENZA

PER ALBERGHI RISTORANTI PUBBLICI ESERCIZI

17-18-19-20 febbraio 2019
10:00 - 19:00
ultimo giorno 10:00 - 17:00

- Coffee & beverages
- Food
- Food equipment
- Indoor & Outdoor contract
- Service
- Software
- Technology & Welness





FieraAltoAdriatico
Tel. 0421 84269
fieraaltoadriatico.it
fieracaorle@expomar.it














Il grano al glifosato

di Giampiero Rorato

Una seria riflessione su un problema internazionale che riguarda direttamente l'Italia

L'opposizione di tante realtà ambientaliste e agroalimentari italiane al glifosato ha avuto già un primo importante successo, anzi due successi.

Il primo l'ha recentemente fatto conoscere Il Sole 24 ore, l'autorevole quotidiano economico che ci informa che tra agosto 2017 e luglio 2018 l'importazione di frumento dal Canada è scesa da 1 milione di tonnellate annue a meno di 400 mila, con una diminuzione di oltre il 60 per cento e ciò esclusivamente perché i produttori canadesi utilizzano il glifosato della Monsanto.

Il secondo successo, ormai noto perché abbastanza diffuso, è che i grandi produttori di pasta e numerosi mulini italiani si stanno rivolgendo sempre più agli agricoltori italiani firmando con loro dei contratti di filiera per avere quindi più grano italiano, prodotto senza l'uso del glifosato, ricorrendo quindi sempre meno al grano che si avvale di prodotti chimici pericolosi.

Questi successi sono molto apprezzati dai consumatori italiani, sempre più attenti alla qualità delle materie prime impiegate e a quanto riportano le etichette dei prodotti esposti nei supermercati.

Il grano duro

Il problema riguarda soprattutto il grano duro e quest'anno si stima che in Italia se ne producano 4,2 milioni di tonnellate, tuttavia tale quantità è del tutto insufficiente per il consumo interno e per l'esportazione, dal momento che i citati 4,2 milioni di tonnellate coprono poco più del 60 per cento della produzione di pasta e sappiamo quanto sia apprezzata e richiesta all'estera la pasta italiana, sicuramente la migliore del mondo.

Da dove importiamo, allora, il grano duro che serve a mulini e pastifici per produrre la quantità di pasta richiesta dal mercato sia interno che estero? Ebbene, nel 2017 il 34% del grano duro importato proveniva dal Canada; il 13% dalla Francia; l'11% dagli USA, il 10% dal Kazakistan, il resto, in quantità minori, da altri Paesi produttori.

Se l'importazione di grano duro dal Canada si è dimezzata ecco che gli importatori italiani di grano duro sono stati spinti (costretti) a percorrere due altre possibili strade: o rivolgersi a Paesi dove è vietato l'uso del glifosato e/o realizzare accordi di filiera con produttori italiani, incrementando in tal modo la produzione granaria italiana.



E il glifosato?

Com'è allora lo stato del problema relativo al glifosato? La Commissione Europea, viste anche le contraddizioni degli esperti riguardanti la sua pericolosità, ne ha autorizzato l'uso in Europa fino al 2021, aggiungendo tuttavia una serie di paletti che obbligano chi lo usa a diminuirne le quantità rispetto al passato

In Italia ci sono ancora agricoltori che lo usano, come viene usato per uccidere le erbe lungo le strade e le ferrovie Il glifosato appartiene alla categoria degli "erbicidi fosforganici dipiridilici" ed è l'erbicida più diffuso e più usato e in Italia se ne vendono ben 3.700 tonnellate.

Abbiamo scritto più sopra che c'è una forte contraddizione tra gli esperti e le realtà interessate. Per Agrifarma, aderente alla Ferdchimica, se l'Europa non ne ha immediatamente vietato l'uso significherebbe che il glifosato non è pericoloso per la salute, tesi contraria ce l'ha la Coldiretti e tante associazioni che operano a difesa del territorio e della salute.

Non tocca a noi esprimere giudizi, li lasciamo naturalmente agli esperti "veri", quelli non compromessi da interessi di parte, ma prendiamo atto con piacere di alcuni fatti sicuramente positivi:

1. Lo Iarc – l'Agenzia per la ricerca sul cancro dell'Organizzazione Mondiale della Sanità – lo ha inserito tra le sostanze "potenzialmente cancerogene";

2. La Commissione Europea non ha dato libertà assoluta all'uso del glifosato, ne ha, infatti, regolamentato l'uso e si esprimerà in modo definitivo, sentiti gli uomini di scienza, entro il 2021;

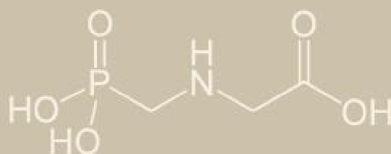
3. È già in netto calo l'acquisto di grano da Paesi che lo usano e abbiamo visto che l'acquisto di grano dal Canada è più che dimezzato;

4. Dal 1 gennaio scorso la Francia ne ha vietato l'uso;

5. È aumentato il ricorso dei grandi mulini e dei grandi pastifici ai contratti di filiera con produttori italiani;

6. In questa situazione ancora confusa c'è stato un rilancio sia dei grani antichi (Khorasan Timilia, Russello, ecc.) che dei grani storici (quelli prodotti per incrocio da Nazareno Strampelli nella prima metà del secolo scorso, fra cui il celebre Senatore Cappelli), più altri frutto di incroci spontanei avvenuti nel corso dei secoli e rimasti in piccole aree italiane fino ad oggi;

7. C'è un quindi rilancio sicuramente qualitativo dell'agricoltura italiana, purtroppo ancora molto debitrice a produzioni estere, non solo per il grano, ma, ad esempio, anche per l'olio d'oliva.
Che ci sia un ritorno alla campagna? Sarebbe molto importante, se i prezzi dei prodotti italiani di qualità remunerassero in modo corretto gli agricoltori e non è solo questione di mercato ma di educazione alimentare che in Italia, nonostante le tante trasmissioni TV, spesso ridicole, manca quasi del tutto.



GRECI
INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE



NON SOLO BUONO.IT

credits: MAKIA.IT



+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON

PIZZAPIÙ
Gusto & Benessere

È LA SOLUZIONE PER rispondere alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana







Bilanciate
Equilibrate
Gustose



− Calorie
− Grassi
− Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!
Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.



www.pizzapiugustoebenessere.com
Richiedi informazioni inviando una email a: **pizzapiu@greci.it**

in Europa:


1784 DOP


1168 IGP


50 STG



Fattore Comune

Incontri fra DOP e IGP

di Virgilio Pronzati

Se in Italia c'è carenza di materie prime, dipendendo così da altri Paesi, esattamente è l'opposto per i prodotti agroalimentari. Infatti il nostro Paese possiede giacimenti agroalimentari di qualità. Vere e proprie eccellenze che fanno dell'Italia la prima nazione dell'Unione Europea per i prodotti agroalimentari a denominazione di origine protetta DOP, a indicazione geografica protetta prosieguo IGP e a specialità tradizionali garantite STG. Entrando nel dettaglio, con quali valenze questi prodotti agroalimentari di qualità hanno ottenuto le rispettive denominazioni? La DOP è concessa ai prodotti agroalimentari le cui caratteristiche di qualità dipendono del tutto o in parte dall'ambiente geografico in cui sono prodotti.

L'ambiente unisce fattori naturali, come il clima e le risorse, a fattori umani, come le tecniche di produzione e trasformazione tipiche di un'area delimitata. Tutte le fasi produttive devono avvenire proprio in tale area. L'IGP è attribuito ai prodotti agricoli e alimentari che posseggono qualità o caratteristiche determinate dall'origine geografica. Al fine di ottenere detto marchio, è sufficiente che almeno una delle fasi produttive avvenga in un'area geografica determinata. Per questo motivo, la procedura in questione è meno vincolante rispetto a quella richiesta per l'ottenimento del marchio DOP. La STG riguarda invece i prodotti che rispettano una ricetta tradizionale tipica.



È il metodo di produzione, e non la zona di origine, che contraddistingue il prodotto.

Per utilizzare il marchio STG è sufficiente rispettare il disciplinare e che il luogo i dati del mese scorso, le denominazioni dell'Unione Europea, sono le seguenti: DOP 1784, IGP 1168 e STG 50. L'Italia è al vertice con le prime due, con 575 DOP, 248 IGP e 2 STG, seguite dalla Francia con 465 DOP, 219 IGP e 1 STG, e dalla Spagna con 192 DOP, 133 IGP e 4 STG. La Liguria, ha 2 DOP: Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure e Basilico genovese. Altrettante le IGP: Acciughe sotto sale del Mar Ligure e la Focaccia di Recco col formaggio.

in Italia:

 **575 DOP**

 **248 IGP**

 **2 STG**



in Liguria:

 **2 DOP**

 **2 IGP**

Da quest'ultima ghiottoneria è nata l'idea e, la successiva realizzazione di Fattore Comune, una manifestazione di successo giunta quest'anno alla seconda edizione, firmata dai geniali Daniela e Lucio Bernini (Dimensione Riviera Promozioni). L'iniziativa, senz'altro inedita, possiede importanti finalità tese a valorizzare e diffondere i prodotti locali DOP e IGP, con conseguente ricaduta economica sull'intero territorio, in particolare nel settore dell'ospitalità e del turismo. A promuovere l'iniziativa, sono il Comune di Recco e il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, con il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali, della Regione Liguria e dei Comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno.

Una due giorni, dal 16 al 17 novembre 2018, all'insegna dei prodotti DOP e IGP, presentati e commentati dai produttori. Nel pomeriggio del primo giorno, al Teatro Comunale di Sori, è andata in scena la seconda edizione di "Fattore Comune". Incontro-dibattito tra prodotti e produttori DOP e IGP, con la partecipazione di funzionari del Ministero, Carabinieri, Controllo qualità e Repressione frodi, Consorzi di Tutela e Presidi Slow Food, condotto brillantemente, per competenza e professionalità, da Federico Quaranta, giornalista RAI conduttore di Linea Verde di Rai1 e di Decanter, trasmissione cult di Radio Rai 2.



Un vero e proprio talk show con protagonisti i prodotti agroalimentari tutelati dall'Unione Europea.Un settore non solo strategico per l'economia comunitaria, ma che costituisce una garanzia nei confronti dei consumatori, poiché garantiscono un'informazione affidabile sull'origine geografica dei prodotti e dei loro processi produttivi così che questi possano fare scelte d'acquisto più consapevoli. Sul palco, prodotti certificati delle regioni Trentino, Emilia Romagna, Toscana, Piemonte e la Liguria. Daniela e Lucio Bernini

Aperti i lavori da Marco Castagnola, vice sindaco di Sori, a parlare sul tema "Tutele e controlli delle eccellenze agroalimentari: garantire la qualità", sono intervenuti il Dr Luigi Polizzi del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, il Ten. Colonnello Mario Fiordaliso del Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare, il Dr Giovanni Govi dell'Istituto Controllo Qualità e Repressione Frodi, di Silvano Zaccone dei Presidi Slow Food. Una golosa pausa con la mitica farinata fatta come Dio comanda e servita da Giorgio Benvenuto uno dei due patron della trattoria Edobar di Sori, seguita dal tradizionale pandolce genovese della Focacceria Tossini e dall'invitante crostata con marmellata della trattoria Il Boschetto.

Ripresa dei lavori con le interviste ai produttori dei seguenti prodotti: Per il Barolo Docg 2014: la sindaco di Barolo Renata Bianco e Stefano Pesci del Consorzio di Tutela del Barolo. Per il Bra DOP: Franco Biraghi Presidente del Consorzio, e a Pietro Ferrero del Comune di Bra. Per il Puzzone di Moena DOP: Andrea Morandini del Caseificio Sociale di Moena e lo chef Raffaele Ciuffo. Per il Lardo di Colonnata IGP: il produttore Fausto Guadagni dell'omonima Larderia. Per i Funghi di Borgotaro IGP: Antonio Mortali direttore del Consorzio, e lo chef Mario Marini. Per la Focaccia di Recco col formaggio IGP: il Vice Sindaco Gian Luigi Buccilli e la Presidente del Consorzio Maura Macchiavello.

Sono seguite le acute ed importanti riflessioni e considerazioni di Angelo Ciocca, Deputato del Parlamento Europeo e Stefano Mai, Assessore all'Agricoltura Regione Liguria. Degna chiusura del riuscito convegno, con le conclusioni di Federico Quaranta e Lucio Bernini per il Consorzio della Focaccia di Recco. Ma non è finita qui. Dalle ore 20 al ristorante Manuelina di Recco, grande serata di enogastronomia. Nei vari banchi d'assaggio, continue degustazioni e presentazioni di prodotti DOP e IGP. Presenti anche l'Enoteca regionale della Liguria e i Consorzi del Basilico Genovese DOP e Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure, e l'Azienda Agricola Colle dei Maggioli con vini delle colline di Recco. Presente per l'occasione, la Regione Liguria con gli interventi del Segretario Generale Pier Paolo Giampellegrini, e dei Consiglieri Laura Lilli Lauro, Sergio Rossetti e Franco Senarega.

SOTTO
da sinistra Daniela Musante, Federico Quaranta e Renata Bianco

SOPRA
i relatori del convegno





In sala e in cucina, a fianco dello staff del ristorante Manuelina, i bravi allievi dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova e Camogli, coordinati dai loro insegnati. Il giorno dopo, sabato 17 novembre alle ore 10,00, "Educational" riservato ai numerosi giornalisti con piccolo tour turistico-gastronomico a Camogli. Da Recco, transfert a Camogli per show cooking dal consorziato di Camogli Focacceria Revello e, data la concomitanza, partecipazione all'inaugurazione del Castello di Babbo Natale, al Castel Dragone con aperitivo offerto dalla Associazione Commercianti di Camogli e graditissima conclusione, con un pranzo tipico presso il ristorante Alfredo di Recco.

La Focaccia di Recco col Formaggio I.G.P. è un grande valore aggiunto riconosciuto ai comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno e si può trovare solo nelle attività consorziate: Ristoranti a Recco: Alfredo, Angelo, Da Lino, Da ö Vittorio, Del Ponte, Manuelina, Vitturin e Focacceria Manuelina. Panifici a Recco: Tossini, Moltedo G.B. e Moltedo Luisa. Ristoranti a Sori: Edobar, Il Boschetto, Focacceria Tossini. Asporto a Camogli: Revello Focacceria.



A FIANCO
La famosa focaccia di Recco col Formaggio I.G.P.



Gioielli d'Italia:

Il Pecorino Romano

Una delle eccellenze gastronomiche italiane





È uno dei formaggi più antichi del mondo, citato da illustri autori romani come **Varrone**, **Plinio il Vecchio, Ippocrate e Columella.**

Apprezzato sin dalla sua nascita e già in uso nei palazzi e tra i legionari dell'Urbe (per i quali venne stabilita anche la razione giornaliera come integrazione al pane e alla zuppa di farro: 27 grammi) il Pecorino Romano è una delle eccellenze gastronomiche italiane e il suo successo all'estero ne conferma il carattere eccezionale. Il nome non tragga il inganno: non è solo il Lazio la regione di produzione, ma anche la Toscana e soprattutto la Sardegna. Motivo di questa doppia (anzi tripla) patria risale al 1884, anno in cui il sindaco di Roma introdusse il divieto di salagione del formaggio all'interno della città, imposizione che obbligò molti casari romani a spostare la produzione nell'isola, dov'era forte la tradizione della pastorizia ovina. E in Sardegna il Pecorino Romano si è trovato talmente bene che oggi, nonostante il disciplinare individui come zone di produzione l'isola stessa, il Lazio e la Provincia di Grosseto, è proprio a Macomer (Nuoro), che ha sede il Consorzio (che tutela il marchio Dop dal 1996). Ed è dalla Sardegna che arriva il 95% della produzione.

Il merito della bontà di uno dei formaggi più esportati (e imitati) all'estero è egualmente distribuito tra pecore e casari, che da sempre agiscono in perfetta sintonia. Le prime donano il latte, mentre i secondi si occupano della sua lavorazione. Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta grassa, dura, di media e lunga stagionatura. La lavorazione prevede che al latte fresco di pecora (prevalentemente di razza sarda), intero, venga aggiunto un fermento detto "scotta innesto", un gruppo di batteri lattici autoctoni e coagulato (tra i 38° e i 40°) con caglio di agnello in pasta. Il casaro procede quindi alla rottura della massa riducendo i coaguli alla dimensione di un chicco di grano. La cagliata viene successivamente semicotta o cotta a 45-48°. Una volta estratta e ridotta in singole forme, viene pressata in fascere. In questa fase avviene anche la marchiatura che permette di identificare il caseificio produttore e il mese e l'anno di produzione. Per essere sicuri che si tratti dell'originale, quindi, cercate sullo scalzo il marchio della Dop ed il simbolo ufficiale: un rombo con angoli arrotondati e contenente al suo interno la testa stilizzata di una pecora. Le forme vengono quindi salate a secco o in salamoia.

È dalla Sardegna che arriva il 95% della produzione



Preparatevi per una lunga attesa prima dell'assaggio: il tempo di stagionatura varia infatti dai 5 mesi almeno (per quello da tavola) agli 8 almeno (per quello da grattugia), ma si può arrivare a 12 e anche 18 mesi. L'attesa però sarà ripagata: con una forma cilindrica (a facce piane), un'altezza dello scalzo compresa fra i 25 e i 40 cm, un diametro fra i 25 e i 35 cm ed un peso variabile tra i 20 e i 35 kg, il Pecorino Romano è prima di tutto un formaggio bello da vedere, solido e signorile.
La crosta è sottile, di colore avorio chiaro o paglierino naturale, anche se a volte vi capiterà di vederla bella nera. Niente paura: si tratta semplicemente di una "cappatura", cioè una protezione per alimenti. La pasta è dura e compatta, diventando via via più friabile con la stagionatura; il colore è bianco o paglierino più o meno intenso e l'"occhiatura" (i piccoli fori nella pasta) molto fine e regolare.

Al naso si sente il profumo di erba, di latte di pecora e note lievemente piccanti. Il sapore è aromatico e leggermente pungente per il formaggio da tavola, ma si fa decisamente piccante, intenso e più complesso nelle forme da grattugia, avvolgendo il palato.
L'abbinamento storico d'elezione è quello con le fave: tuttavia, in cucina, grattugiato abbondantemente, rende eccellenti paste gnocchi e zuppe.

L'abbinamento storico d'elezione è quello con le fave



-La Ricetta-

Gnocchi di Rapa Rossa

con ripieno liquido di pecorino romano DOP, crema di cime di rapa, guanciale croccante, uova di salmone e cialda di pecorino romano DOP.

INGREDIENTI:

- *Patate farinose 1,5 kg*
- *farina 00 W 240 500 g*
- *Pecorino Romano DOP grattugiato*
- *2 rape rosse precotte sottovuoto*
- *cime di rapa 1 kg*
- *500 ml panna liquida*
- *aglio*
- *acciughe sott'olio*
- *pancetta a fette sottili*
- *uova di salmone*
- *1 uovo*
- *7 fogli colla di pesce*
- *burro per saltare*

PREPARAZIONE PER IL RIPIENO AL PECORINO ROMANO DOP LIQUIDO:

Scaldare la panna a 90 gradi ed aggiungere il pecorino in infusione a fuoco spento poi aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, scioglierla e versare il composto in una teglia, abbattere o congelare.

PER LE CIALDE:

prendere con un cucchiaino un po' di Pecorino Romano DOP e creare un disco di formaggio o su carta forno se si utilizza forno o microonde o direttamente su una padella antiaderente

PROCEDIMENTO:

prendere le patate della stessa grandezza così che avranno la stessa cottura, lavarle e metterle a bollire con la buccia. Nel frattempo lessare le cime di rapa, raffreddarle con acqua e ghiaccio per non far perdere il colore brillante. In una casseruola soffriggere l'aglio con i filetti di acciuga, far cuocere qualche minuto aggiungere le cime di rapa e frullare il tutto. Setacciare la salsa ottenuta e tenere in caldo.
Quando le patate sono cotte, sbucciarle ancora calde e schiacciarle con lo schiacciapatate. Mettere la farina a fontana, al centro le patate un pizzico di sale e l'uovo. Amalgamare il tutto con la polpa di rape rosse frullate e setacciate. Fare dei cilindri di circa 1 cm di diametro e tagliare a pezzetti di 2 cm, schiacciarli e all'interno farcire con un cubetto di crema di pecorino abbattuta o congelata, richiudere e dare la forma dello gnocco. Far riposare in frigo per 1 ora. Cuocere in abbondante acqua salata e saltare con una noce di burro . Usare le fette di pancetta precedentemente passate al forno a 200 gr per 4 minuti e fatte riposare, le uova di salmone, le cialde di Pecorino Romano DOP e la crema di cime di rapa per comporre il piatto.





Lo chef ***Matteo Barbarossa*** *nasce a Terni nel 1981 arriva nelle cucine esclusivamente per passione fin da giovanissimo in quanto i suoi percorsi accademici seguono altre strade. Dedicatosi definitivamente al settore ristorativo colleziona una serie di esperienze importanti a Roma che lo formano a 360 gradi per poi fare ritorno nella sua città con un bagaglio importante che lo porterà a spaziare nel settore sia come consulente che come imprenditore.*
Ad oggi è responsabile dei corsi di cucina della Chef Academy di Terni nonché docente, gestore e proprietario di ristoranti, Chef ufficiale del Consorzio di tutela del formaggio pecorino romano DOP dal 2012.

AD OGNI REGIONE LA SUA PIZZA
-
DOP, IGP, STG D'ITALIA

Le immagini di prodotti sono frutto delle ricette realizzate con i prodotti originali in laboratorio dalla nostra rivista.

-Lazio-



Ad ogni regione la sua pizza, una rubrica commerciale che ogni mese tratterà il miglior cibo di ogni regione e come declinarli sulla pizza, per fornire a voi professionisti e lettori alcuni spunti da proporre ai vostro clienti, così da Nord si potranno gustare **prodotti DOP, IGP, STG del Centro e del Sud e viceversa.**



Abbiamo scelto di proseguire con la regione Lazio, che vanta un'antica tradizione di pizza con le sue declinazioni in pala e in teglia tanto è che all'estero viene chiamata Roman Style, o stile Romano.

Il Lazio è una regione ricca di prodotti tipici e di tradizioni gastronomiche. I due prodotti che la fanno da padrone sono senz'altro l'olio extravergine e i salumi di maiale. La produzione dell'olio di oliva è tradizionale del Lazio, come testimonia la presenza nel comune di Fara in Sabina dell'ulivo più antico d'Europa, un imponente albero risalente al V secolo. Il Lazio vanta due DOP: olio extravergine d'oliva Sabina (prodotto in un'area che abbraccia comuni compresi tra le province di Roma e di Rieti) e olio extravergine d'oliva Canino (prodotto delle Colline Viterbesi, nei comuni di Canino, Cellere e Farnese). Tra i salumi, quelli di carni intere prevalgono sugli insaccati: tipico di tutta l'Italia centrale, e del Lazio in particolare, il guanciale, la gola del maiale stagionata con sale e pepe, molto usato nella cucina della regione (basti citare gli spaghetti alla carbonara e i bucatini all'amatriciana).

La porchetta, il maiale da latte cotto allo spiedo, è diffusa in tutto il Centro Italia: nel Lazio troviamo quella di Ariccia, che vanta la ricetta più famosa. Nel Lazio si producono ottimi prosciutti, soprattutto a Bassiano (in provincia di Latina) e di Guarcino (in provincia di Frosinone). Tipica del Viterbese è la scammarita, il lombo di maiale conciato.

Il panorama caseario del Lazio non è particolarmente ricco: oltre al classico pecorino romano (e la relativa ricotta), prodotto in caseifici industriali in tutta la regione, troviamo formaggi a pasta filata, caciotte di mucca e pecorini freschi e stagionati.



La pizza del mese

-La ricetta-

INGREDIENTI

- *1 kg farina di forza*
- *20-40% biga*
- *50% di acqua rispetto alla farina che si utilizza per la biga*
- *1% di lievito*
- *18H a 18°C di riposo*

IL 2° GIORNO

- *Restante farina anche non di forza*
- *Restante sale 2.5%*
- *Restante acqua - deve arrivare al 70% totale*
- *Lasciare l'impasto in massa per 2 h*
- *Taglio e poi far riposare 5,6 ore a temperatura ambiente oppure in frigo se devo utilizzarla i giorni dopo*

PER LA FARCITURA:

- *Pecorino Romano*
- *Guanciale*
- *Carciofo alla Romana*

In foto la pizza realizzata dalla Scuola Italiana Pizzaioli

AD OGNI REGIONE LA SUA PIZZA
- dop, igp, stg d'Italia -





Salumificio Beretta

"Noi ci mettiamo le mani il meno possibile"

Il **Salumificio Fratelli Beretta** nato in Brianza nel 1812, grazie all'esperienza tramandata da sette generazioni, vanta tra i suoi prodotti un grande numero di specialità della salumeria italiana.

La linea dei Cubetti è pensata per fornire un aiuto nella preparazione dei piatti tipici della tradizione italiana.

Il Guanciale è un ingrediente imprescindibile nella preparazione di due dei piatti più amati dagli italiani: gli spaghetti alla Carbonara e i bucatini all'Amatriciana.

Con la ricetta del guanciale Beretta, disponibile in stick da 120g o in cubetti da 100g, aggiungi croccantezza e gusto alla Carbonara o all'Amatriciana nella comodità di un prodotto già pronto all'uso.

Il gusto speziato e intenso del guanciale è quindi a portata di mano grazie a Beretta, per avere in cucina un piccolo segreto per realizzare i prodotti più autentici della tradizione.





 *Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)*

 *Tel 02909851*

 *info@fratelliberetta.it*

 *www.fratelliberetta.it*



"mettiamo in scatola solo ed esclusivamente il carciofo mille foglie pugliese"



Carciofi Viander

Quella di Viander è la storia di un viaggio.
Un lungo e appassionato itinerario nel mondo del food-service, iniziato nel 1999, che ha sempre mirato all'Eccellenza, alla ricerca di prodotti capaci di coniugare tradizione enogastronomica, innovazione e servizio, per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità.
La continua attenzione verso le nuove tendenze, il costante impegno nella ricerca delle soluzioni ideali, l'esperienza maturata negli anni fanno, oggi, di Viander, capace in pochi anni di espandersi ben oltre i confini nazionali, una delle più importanti e apprezzate realtà del proprio settore.



Per nostra precisa scelta di qualità mettiamo in scatola solo ed esclusivamente il carciofo mille foglie pugliese selezionato con cura e raccolto nelle zone di Brindisi e Lecce.
Il nostro carciofo alla romana è molto tenero, con una parte di gambo, viene pulito e cucinato in olio di semi di girasole, prezzemolo, mentuccia, sale e pepe.
L'aspetto è ottimo e il sapore è veramente speciale. Indicati per comporre tutti i tipi di pietanze.

Un Carnevale molto dolce

Storia, significato e tradizione d'un evento antichissimo

di Laura Nascimben



A Carnevale c'è il bengodi dei dolci e sono per lo più fritti, dai Kraphen dell'Alto Adige alla Cicerchiata, tradizionale delle Marche, dell'Abruzzo, del Molise e diffusa anche nelle regioni contermini; dai Friciò piemontesi alla Pignolata e alle Teste di Turco della Sicilia.
E poi ci sono i tre celebri dolci del Nordest, presenti, a macchie di leopardo, in altre parti d'Italia: i Crostoli, detti anche Chiacchere, Galani ed altro, le Frittelle e le Castagnole.
Molti dolci di Carnevale sono veramente antichi, di derivazione romana (dell'antica Roma, s'intende) come i *Crustula* (Crostoli) e i Globi (Frittelle), o araba od orientale e potremmo continuare. La storia ci racconta che tradizioni precristiane antichissime divennero vivace teatro popolare, specchio di cose credute, o sperate, sottolineando in forme solo apparentemente scherzose l'antagonismo fra l'inverno e la primavera, la lotta fra la morte e la vita, la contrapposizione fra il bene e il male e, soprattutto, fra i beni della terra e quelli del cielo.
Oggi il "Regno del Carnevale" quasi più non esiste, è diventato effimero, confinato in qualche festa d'evasione, più costruita che sentita, organizzata dalle Pro Loco o dai Comuni o da appositi Comitati locali e, a volte, assai costosa per chi l'organizza ed è diventata più uno spettacolo a pagamento che una festa spontanea di popolo, come era in un lontano passato.

Il “regno” d’un tempo, nel quale tutte le regole sociali erano invertite, è ora ridotto al ruolo di “antico e ben conservato frammento della primitiva cultura popolare”, e non è più, per nessuno, il “porco ingordo” delle antiche saghe, forse perché non c’è ormai più in tanta parte d’Italia l’amara presenza della fame quotidiana coi suoi morsi lancinanti, che invece continua ad azzannare interi popoli in altre parti del nostro pianeta.

Un tempo, nel mondo alla rovescia governato dal gaudente Carnevale, un po' della dolcezza che riempiva le tavole del "re dei folli" veniva trasferita anche al popolo delle campagne, a cominciare dal 17 gennaio, festa di sant'Antonio Abate.



A DESTRA
Le Castagnole di Sacile, del pasticcere Luca Diana

Quel giorno si uccideva in molto luoghi il maiale e nel suo grasso venivano fritti, fino al martedì Vigilia delle Ceneri (quest'anno le Ceneri sono mercoledì 6 marzo e il 5 marzo è l'ultimo giorno di Carnevale) quei piccoli dolci che erano il segno della partecipazione del popolo alla festa. Fritti dunque nel grasso di maiale, non nell'olio che in tante parti d'Italia e presso i contadini più poveri mancava quasi del tutto e, se c'era, veniva riservato alla "magra" Quaresima, e nemmeno nel burro, spesso totalmente assente nelle case dei più poveri.
Le ricette per i dolci di Carnevale – questi sì si sono conservati nel corso dei secoli - sono ben conosciute a tutte le donne d'Italia e a molti uomini (ristoratori, pasticceri, cuochi e pizzaioli compresi), perciò non le riportiamo, ma una ricetta veramente storica mi sembra sia bene farla conoscere. La preparava a Roma per la corte papale in pieno Rinascimento uno dei più celebri cuochi italiani, Bartolomeo Scappi (1500-1577), il quale la riprese dalla tradizione veneziana. A Venezia era già presente fin dal 1200, grazie a Giambonino da Cremona che, su richiesta della Repubblica, aveva tradotto in latino un trattato medico-gastronomico arabo, che riportava la ricetta dei "globi" del romano Marco Porcio Catone (234-149 avanti Cristo). L'unica differenza fra quella romana e le altre due, l'araba e la veneziana sta nella presenza del formaggio (nella ricetta di Catone), anche se lo Scappi vi porta delle modifiche per renderla più ricca di gusti e sapori (e più costosa).



A SINISTRA
Crostoli veneti e friulani

La ricetta delle frittelle alla veneziana

(da *"L'arte del cucinare"* di Bartolomeo Scappi,

Tramezzino, Venezia, 1570)



Faccianosi bollire sei libbre di latte di capra in una cazuola ben stagnata con sei oncie di butiro fresco e quattro oncie di zucaro e quattro oncie d'acqua rosa et un poco di zafferano et sale a bastanza e, come il bollo si comincia ad alzare si poneranno dentro due libre di farina a poco a poco, mescolando continuamente col cocchiaro di legno, sino a tanto che sarà ben soda come la pasta del pane; poi cavisi e pongasi in un vaso di rame, ovvero di terra, mescolandola con la cocchiara di legno o con le mani fino a tanto che si raffreddi, poi habbisi ventiquattro ova fresche e ponghisino dentro ad uno ad uno, mescolando di continuo con la cocchiara di legno o con le mani fino a tanto che la pasta sarà diventata liquida: finito che sarà di metter l'ove, battisi per un quarto d'ora fino a tanto che faccia le visiche e lasci riposare per un quarto d'hora nel vaso ben coperto in luogo caldo e rigattasi un'altra volta. Poi habbisi apparecchiata una padella con strutto dandogli fuoco, et muovasi la padella facendo che le fritelle si voltino nel strutto. Come si vedrà che hanno preso alquanto di coloretto e saranno leggiere, cavisino con la cocchiara forata e servisino calde con succaro sopra.



Illustrazioni di Antonella Manenti

Intervista a *Vittorio Ferraris*, presidente Unionbirrai.

di Alfonso Del Forno

2019 sarà un anno importante per l'Italia brassicola, con una serie di novità che cambieranno regole scritte in epoche remote, quando la birra artigianale non era neppure presente nell'immaginario comune. A determinare questi cambiamenti è la presenza sul territorio di Unionbirrai, associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti. Nata nel 1999 per promuovere la cultura birraria in Italia, Unionbirrai sta cominciando a raccogliere i frutti del lavoro fatto negli ultimi anni, con la sua presenza nelle sedi istituzionali per portare la voce dei microbirrifici italiani all'attenzione delle istituzioni e dei consumatori. Per conoscere nei dettagli i risultati finora ottenuti e le prospettive future della birra artigianale italiana, ho intervistato Vittorio Ferraris, Presidente di Unionbirrai dal febbraio 2018.

Siamo giunti alla chiusura del primo anno di presidenza di Unionbirrai e possiamo cominciare a tirare le somme di dodici mesi molto intensi per la birra artigianale italiana.

Cos'è accaduto in questo periodo?

"I risultati raggiunti quest'anno vedono premiato il lavoro partito nel 2016, quando si è cominciato a lavorare alla modifica dello statuto per la creazione dell'Associazione di Categoria. Oggi Unionbirrai può fare affidamento su un'organizzazione interna fatta di birrai che sono anche tecnici, vista la presenza nel direttivo di un commercialista, un avvocato e due tecnologi alimentari".

Che percezione hai dell'impatto di Unionbirrai col mondo esterno con cui ci confrontiamo quotidianamente?

"La crescita di Unionbirrai è tangibile proprio in quest'ambito. Oggi siamo interlocutori istituzionali cui è dato il giusto peso. Non siamo visti più come persone che fanno birra come passatempo, ma come comparto presente sul territorio con più di cinquemila addetti".

Uno dei risultati più attesi dai birrifici è stato l'abbassamento delle accise per i piccoli produttori. Cosa accade ora?

"Quello di essere riusciti a far approvare alla commissione bilancio una norma che stavamo portando avanti da cinque anni è un ottimo risultato, anche se non siamo riusciti a far passare la proposta iniziale che prevedeva sconti sulle accise per scaglioni produttivi diversi. Oggi il 95% dei birrifici italiani, quelli che producono meno di diecimila ettolitri l'anno, avranno un'aliquota delle accise scontata del 40% il primo giorno del mese successivo alla definitiva approvazione del decreto attuativo della legge di bilancio. Il Ministero delle Finanze si è già attivato per lavorare affinché il decreto sia approvato entro il 28 febbraio".

Unionbirrai ha presentato a ottobre 2018 il marchio di tutela collettivo per le birre artigianali italiane. Chi può ottenerlo?

"Il marchio Artigianale Indipendente – Una garanzia Unionbirrai viene rilasciato in questa fase ai birrifici artigianali soci di Unionbirrai che hanno una licenza attiva da almeno un anno. A oggi sono arrivate richieste da circa cento birrifici per il rilascio del marchio e sono state rilasciate sessanta autorizzazioni. Tra non molto daremo la possibilità di utilizzo anche ai birrifici artigianali non soci".

Noi italiani abbiamo una normativa che ci permette di stabilire se una birra è artigianale o meno. Come possiamo trasferire questo concetto alle birre che importiamo dall'estero?

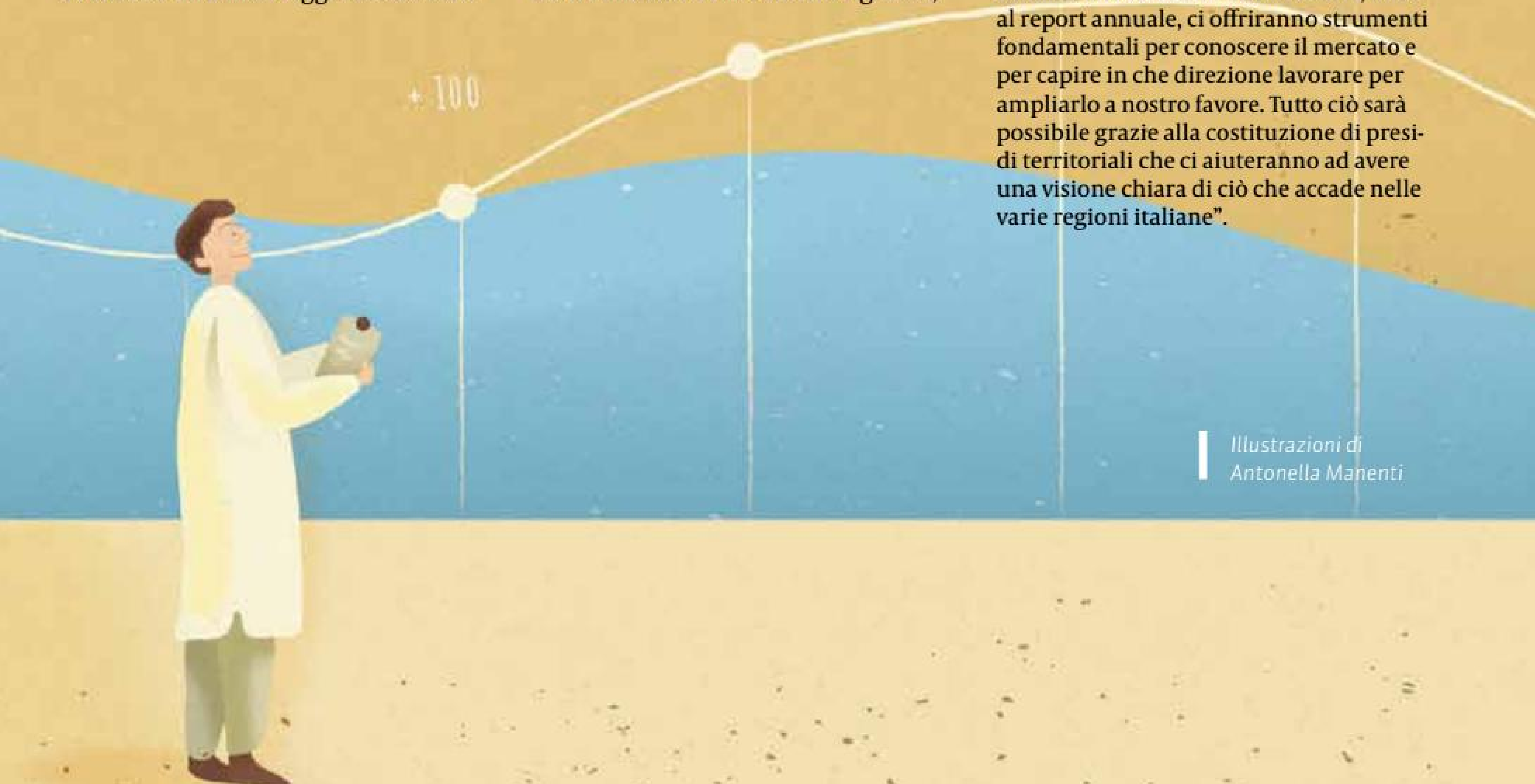
"Questo è un problema che al momento non riusciamo a risolvere. All'estero, non essendoci norme che tutelano la birra artigianale, non abbiamo gli strumenti per definire le birre importate. Tra le altre cose, è questo il grande ostacolo che al momento ci impedisce di far decollare il progetto Pub".

C'è qualcosa che ti rende particolarmente fiero del lavoro fatto in questo anno?

"Riuscire a chiudere un accordo con ICQRF, Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi nei prodotti agroalimentari, per noi è motivo d'orgoglio. Il fatto che il Ministero delle Politiche Agricole, attraverso ICQRF, abbia deciso di collaborare con Unionbirrai per il controllo della filiera della birra artigianale italiana, non può che essere la dimostrazione della posizione di grande autorevolezza che abbiamo conquistato in questi mesi. Insieme al controllo, è stata avviata anche una collaborazione in termini di formazione e informazione reciproca, per dare loro gli strumenti di conoscere in che termini avvengono alcune produzioni particolari in cui noi italiani siamo bravi, come l'utilizzo di frutta e botti. Allo stesso tempo stiamo cercando di stabilire che tipo di controlli possono essere effettuati sulla birra, rapportandosi alle attuali modalità produttive della birra artigianale. L'auspicio è che tutto questo lavoro possa portare alla scrittura di un testo unico sulla birra artigianale."

Chiudo con una domanda sul futuro. Su quale progetto state lavorando per il futuro del movimento brassicolo italiano?

"Abbiamo avviato un'interessante collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze per creare un osservatorio permanente sulla Birra Artigianale. I risultati del lavoro svolto insieme alla struttura universitaria, oltre al report annuale, ci offriranno strumenti fondamentali per conoscere il mercato e per capire in che direzione lavorare per ampliarlo a nostro favore. Tutto ciò sarà possibile grazie alla costituzione di presidi territoriali che ci aiuteranno ad avere una visione chiara di ciò che accade nelle varie regioni italiane".



Illustrazioni di Antonella Manenti

23° Grappa Barile Day



SOPRA
Luigi Barile

Un'altra edizione da ricordare. Tantissimi invitati, illustri personaggi premiati, tasting di grappa di grandi millesimi e non poche sorprese. Luigi Barile malgrado le 86 primavere, possiede una non comune vitalità, geniali idee che trasforma in realtà ma, soprattutto, possiede onestà intellettuale e generosità a favore di chi si prodiga per aiutare gente e ambiente. La sua storia ricorda quella dei personaggi che con sacrifici e fatiche, sono saliti in alto. Niente di fortunoso, ma di molta perseveranza, un'infanzia di sacrifici e stenti: da ragazzo ha fatto vari mestieri, come il fornaio, l'operaio nell'industria e nell'edilizia, ma tutto questo non gli bastava.

Dopo aver preso l'attestato delle scuole medie in un solo anno, ha proseguito gli studi diplomandosi ragioniere. Da quel momento, aperto uno studio di commercialista, è iniziata per lui una seconda vita. Non più sacrifici ma tante e meritate soddisfazioni. Nel 1976 acquistando con l'amico Bormida una vecchia distilleria, ha iniziato un lungo percorso che, nell'ultimo decennio, ha coronato un sogno: fare la migliore grappa in assoluto.

Gratificato dal giudizio del grande Luigi Veronelli, Luigi Barile produce Grappe d'autore, vincitrici d'importanti Concorsi Internazionali dedicati ai distillati, come quelli di Londra e Bruxelles. Non solo. Le sue grappe sono andate in dono ai Capi di Stato, nei rispettivi G8 e G20.



Benché sia apparso sulle prime pagine di quotidiani e riviste, Luigi Barile ha mantenuto la sua semplicità.



Da solo vinacce fresche di dolcetto dei viticoltori della zona Doc del Dolcetto d'Ovada, Luigi Barile, mediante alambicchi a bagnomaria scaldati con fuoco a legna, produce un distillato di rara eccellenza, ricco di aromi e sapori. Dal 1976 a oggi, solo alcune innovazioni. Per quarantaquattro anni eccellenti grappe bianche e invecchiate. Nel 2014 esce in commercio la prima Grappa biodinamica, nata dalla distillazione di vinacce del viticoltore Stefano Bellotti, invecchiata per quattro anni in acciaio. Novità assoluta e curiosa. Oltre l'armonia in bocca e l'ampiezza, persistenza e finezza al naso, un'esclusiva etichetta disegnata nel 2012 dalla giovanissima Clara, secondogenita del sindaco Marco Doria. Quest'anno l'evento presentato e condotto magistralmente dalla regista-filmaker Wilma Massucco, ha visto ospiti d'eccezione. A fare gli onori di casa Nuccia e Luigi Barile, mentre per Silvano d'Orba, la sindaco Ivana Maggiolino.



IN FOTO
Carlin Petrini di Slowfood

L'ospite d'onore è stato niente di meno che Carlin Petrini, figura carismatica di livello internazionale. Fondatore di Slow Food, un'associazione internazionale con oltre 100.000 soci in tutto il mondo. Fondatore della prima Università al mondo di Scienze dell'alimentazione a Pollenzo. Ideatore di importanti manifestazioni come Il Salone del gusto a Torino. Ha curato l'edizione della Guida ai Vini del Mondo. Nel 2004 Viene inserito da Time Magazine tra gli "eroi del nostro tempo" nella categoria Innovator. E ancora, insignito del premio Il Torinese dell'Anno per l'anno 2009 e unico italiano inserito nel gennaio 2008 dal quotidiano inglese Guardian tra le 50 persone che potrebbero salvare il pianeta.



A FIANCO
da sinistra Luigi Barile, Mara Musante, Davide Vecchi, Nuccia Barile, Carlin Petrini e Virgilio Pronzati



A FIANCO
Carlin Petrini e Davide Vecchi

Infine una sorpresa. La presentazione in anteprima nazionale di Over 40: esclusiva Grappa del 1976, affinata ben 42 anni in botticelle di rovere, raccontata da chi ha scritto. Oltre a vedere le fasi di distillazione, numerosi visitatori hanno potuto degustare vari tipi di grappa (dalla bianca alle invecchiate), servite dai coniugi Ghiglino.

Ed è proprio Carlin Petrini a consegnare il Premio Grappa Barile 2018 a Davide Vecchi, giornalista e saggista.
Noti e di rilievo i numerosi articoli su inchieste di cronaca nera, bianca, giudiziaria, politica, come *il caso Ruby, MPS lo scandalo Mose, Mafia Capitale e, libri di successo come I Barbari sognanti per Aliberti sul fallimento della Lega Nord, L'intoccabile. Matteo Renzi. La vera storia. Matteo Renzi, il prezzo del potere e Lady Etruria*. L'altro Premio Grappa Barile 2018, assegnato a Gianluigi Paragone, non è stato consegnato in quanto non presente. Paragone è giornalista, conduttore televisivo e politico. Direttore del quotidiano La Padania, organo ufficiale della Lega Nord, poi vice direttore di Libero e di RAI1 e RAI2, conduttore del talk show La Gabbia e il programma *Benvenuti nella Giungla*. Autore de: "l'invasione, come gli stranieri ci stanno conquistando e noi ci arrendiamo, Gangbank, il preverso intreccio tra politica e finanza che ci frega il portafoglio e la vita, Noi no! Viaggio nell'Italia Ribelle.
Sempre in tema di riconoscimenti, Luigi Barile ha premiato altre due persone: Marcello Bottaro (Bottaro & Campora Ricevimenti) che da anni realizza l'enorme torta che conclude l'evento, e la vedova di Eugenio Marchelli, il distillatore scomparso lo scorso anno.



Grappa Barile Millesimo 1976 Over 40

All'aspetto è brillante, di colore giallo ambrato vivo con netti riflessi dorato-ramati. All'olfatto si presenta di straordinaria intensità, persistenza e finezza. Profumi ampi, compositi e complessi che spaziano dal floreale (iris e mughetto essiccati) al fruttato con note speziate. Emergono i piccoli frutti rossi boschivi maturi e macerati nell'alcol (ciliegia e marasca), mandorla e nocciola secche appena tostate, nappa, vaniglia, goudron e lievi di aneto e menta. Al sapore è secca ma morbida, calda, setosa, con delicata e piacevole vena boisè, di equilibrata struttura, con un finale di grande persistenza aromatica. Al retrogusto, ritornano le note floreali, fruttate e speziate.

Con Over 40, Luigi Barile ha trovato l'armonia desiderata. Personalità e carattere unici che la pongono di diritto nel Ghota dei distillati.

SOPRA
Luigi Barile e Virgilio Pronzati

News e conferme del salone milanese 2019



A poco più di otto mesi l'edizione 2019 di Host promette di fare faville : si registrano infatti tantissime adesioni tra le aziende espositrici e numerose sono le novità e gli eventi confermati, ma andiamo con ordine. Prima di tutto il salone milanese è il termometro per misurare lo stato di salute del fuoricasa che in Italia, secondo Censis-Coldiretti, vale **oltre 78 miliardi di euro** e cresce dell'**8% l'anno**. Al mangiar fuori si destina il **35%** della **spesa turistica (oltre 30 miliardi) e 4,1 milioni di italiani si avvalgono anche del food delivery.** Il salone milanese dell'accoglienza si conferma inoltre all'avanguardia per la gestione e l'organizzazione tematica delle categorie merceologiche presenti come concept per **macro-aree**, che anche in questa edizione vedrà un'ulteriore intensificazione della complementarità tra filiere in linea con le dinamiche di mercato. La macroarea Ristorazione **– Pane-Pizza-Pasta** vale per il 48% delle aziende e registra la forte crescita di Pane-Pizza-Pasta. Un settore in cui oggi convivono tendenze anche molto diverse, accomunate da una caratteristica: dai sempre più curati food truck ai locali monoprodotto la parola d'ordine è "avvolgere" il cliente in **un'esperienza immersiva** con un **format "pensato" fin nel più piccolo dettaglio.**

Crescita professionale in primo piano

HostMilano 2019 si caratterizza inoltre per l'attenzione alla **crescita delle competenze professionali,** grazie a un ricco palinsesto di **almeno 500 eventi** tra workshop, presentazioni di dati e ricerche, degustazioni, approfondimenti formativi e appassionanti competizioni. Sono inoltre in corso le selezioni dei finalisti che parteciperanno all'edizione 2019 del Campionato Mondiale di Cake Designers FIPGC e del Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC organizzati dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. I campionati, a cadenza biennale, si terranno per la terza volta nel corso di HostMilano, rispettivamente il 19 e 20 ottobre 2019 e il 21 e 22 ottobre 2019. Per entrambi i campionati, l'affascinante tema di questa edizione è Arte e Tradizione Nazionale del Paese di Appartenenza: una festa di tanti gusti e colori, in cui ogni Nazionale porterà aromi e ingredienti diversi, reinterpretando in modo contemporaneo la tradizione pasticcera locale.

Decine di altri eventi sono in via di definizione e i dettagli verranno man mano comunicati durante i mesi che si separano dall'inizio della manifestazione.

Di grande rilievo anche il **Campionato Europeo della Pizza a cura di Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli,** gli show-cooking in collaborazione con APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani e il VI **Gran Premio della Caffetteria Italiana a cura di AICAF -** Accademia Italiana Maestri del caffè e ALTOGA **-** Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari.



Virgilio Pronzati

Bricco della Gallina

Golosità nel Tigullio

Enrico Boitano è nato con la passione della cucina. Ce l'ha nel DNA. Non solo: è anche esperto di vini e distillati, frequentando corsi specifici per Sommelier AIS, e sul campo, partecipando a innumerevoli degustazioni tecniche e continui viaggi studi nelle più importanti zone vinicole italiane ed estere.
La sua esperienza lavorativa inizia nel 1985 nella cucina del Piccolo Ristorante Enoteca di via Bontà a Chiavari. Dopo qualche anno, col prezioso aiuto di mamma Dina, il locale ottiene la meritata notorietà. Scelte basi alimentari che danno origine a piatti sia della tradizione che creativi, abbinati al meglio dell'enologia nostrana e internazionale, ne hanno fatto la meta dei gourmet. Il locale situato vicinissimo al cuore della città, comodo e accogliente ma di piccole dimensioni, poteva accontentare, previa prenotazione, poco più di venti clienti. In seguito, andando alla ricerca di nuove esperienze gastronomiche, passa alla gestione del Buon Geppin e del Piccolo Gourmet che, come i precedenti, spiccavano per la bontà dei piatti, accoglienza e buon rapporto qualità-prezzo.
Passati ancora un po' di anni, circa trenta dal suo primo locale, eccolo col socio Giovanni Piccinini al timone del Bricco della Gallina.



A DESTRA
Lo staff del Bricco della Gallina con Gino Paoli



Una trattoria sita in felice posizione collinare di Breccanecca, frazione di Cogorno. Benché non più a Chiavari, Breccanecca ha ben poco da invidiarle. Immerso nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna, dal giugno 2017 è il regno di Enrico Boitano. In estate e autunno c'è l'occasione di mangiare nella panoramica terrazza.

La sua filosofia di cucina è come sempre esprimibile in poche ma inderogabili norme. Sceltissime basi alimentari e spesso del territorio, rigorosamente stagionali, piatti tipici e innovativi di rara armonia che appagano i sensi e, non ultimo, un prezzo più che onesto.

L'esempio?

Basta leggere il menu.

antipasti

— Insalata di calamaretti agli agrumi e senape in grani.
— Il cappon Magro.
— Nostalgia di guacamole e crudo di gamberi.
— Sei ostriche fine de claire n° 4.
— Acciughe fritte (irrinunciabili) e di terra.
— Insalata di coniglio con aceto balsamico ai lamponi e cavolo cappuccio.

primi piatti

— Spaghetti con acciughe fresche e pomodorini.
— Ravioli di pesce in sfoglia nera
— Tagliolini all'astice e Pasta e fagioli e muscoli.
— Tagliolini con lumache e spugnole.

dalla tradizione

— Pansoti di erbette selvatiche.
— Trofie e trenette col pesto.
— Ravioli Antica Genova.

secondi piatti di pesce

— Brandacujun su passata di ceci.
— Seppie con carciofi.
— Pescato del giorno con patate e carciofi.
— Catalana di pescatrice.

secondi piatti di carne

— Trippa alla genovese.
— Coniglio alla ligure.
— Gallina bollita con salsa verde.
— Brasato di guanciale di bue al vino rosso.
— Rognoncino di vitello trifolato.
— Anatra a due modi.

dulcis in fundo

— Semifreddo al croccante di mandorla.
— Creme caramel.
— Soufflé al cioccolato con gelato alla crema.

L'abbinamento vini



Golosità che si sposano con buone bottiglie di pregio di quasi ogni regione italiana, in particolare della Liguria, con i Docg Pigato, Vermentino, Dolceacqua e Cinque Terre e il raro Cinque Terre Sciacchetrà. I grandi bianchi del Friuli, Atesini e Trentini (Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon), bianchi e rossi del Piemonte (Roero Arneis, Gavi, Alta Langa, Barolo, Barbaresco, Gattinara). Dalla Toscana i nobili Chianti e Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino). I Lombardi Valtellina Superiore, Franciacorta, Oltrepò Pavese. Per la Campania, gli irpini Fiano di Avellino, Greco di Tuffo e Taurasi. I sardi Vermentino di Gallura e Malvasia di Bosa. Sagrantino di Montefalco per l'Umbria e di altre regioni.

Non mancano pregiate etichette francesi, come prestigiosi Champagne, Riesling e Gewurztraminer d'Alsace, e blasonati Bourgogne e Bordeaux. Ottimi liquori e distillati

Una cena o un pranzo con tutto questo ben di Dio, abbinato a un buon vino, si aggira tra i 45 e i 60 euro. Ben spesi.

Ad accogliervi con l'innata simpatia e cordialità, il patron Enrico e la brava Sonia Devisi, che vi serviranno le ghiottonerie realizzate dai giovani chef Giovanni Piccinini e Cristiano Liporace.



Prima dei saluti, Enrico Boitano ci confida una golosa novità. Già dalla fine di quest'anno, sulle tavole del Bricco della Gallina, ci saranno irrinunciabili piatti e salumi di maiale nero biologico di Parma, affinato a Langhirano.

Golosità

Difficoltà a dimagrire? ... risvegliamo il metabolismo

2 ° Parte



Consigli per risvegliare il metabolismo lento

1. **EVITARE DI DIGIUNARE.** Una restrizione calorica eccessiva è del tutto controproducente, infatti questo atteggiamento tende a ridurre l'attività metabolica come meccanismo di difesa dell'organismo che diminuisce il dispendio energetico ed aumenta la capacità di assorbire i nutrienti contenuti nei cibi (capacità sviluppata nel tempo per resistere ai periodi di carestia). Se ci si abitua a consumare di meno poiché viene introdotta energia in quantità inferiore a quella richiesta dall'organismo, per esempio consumando un pranzo a base di sola frutta, anche solo un piccolo sgarro alimentare sarà subito immagazzinato e diventerà molto più difficile da eliminare.

2. **MANGIARE LENTAMENTE.** La prima digestione avviene proprio nella bocca: se si mangia troppo velocemente, gli alimenti non vengono masticati correttamente, le difficoltà digestive aumentano e si ingoia aria che causa gonfiore addominale. Questo processo rallenta l'azione del metabolismo, che dovrà sopperire alle richieste energetiche maggiori per la digestione laboriosa. Si consiglia pertanto di fare circa 30 masticazioni a boccone, di non riempire più di 1/3 i rebbi della forchetta e di consumare i pasti in non meno di 20 minuti.



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

3. MANGIARE POCO MA SPESSO. Se si lascia passare troppo tempo tra un pasto e l'altro, il nostro corpo tenderà a diminuire l'attività metabolica per fronteggiare la temporanea carenza di nutrienti. Per questo motivo sono consigliati due spuntini al giorno, uno la mattina ed uno al pomeriggio, molto utili per spezzare la fame tra i vari pasti della giornata. Si consigliano soprattutto verdure crude (sedano, cetrioli, finocchio ecc.) poiché, oltre ad essere ricche di vitamine, minerali ed antiossidanti essenziali per l'organismo, contengono pochissime calorie e tante fibre utili a favorire la sazietà. In alternativa si può anche consumare una manciata (25 gr) di frutta secca a guscio (noci, mandorle, nocciole) che apportano una buona quantità di Omega 3, oppure qualche scaglia di Parmigiano o Grana Padano, che apporta invece proteine ad alto valore biologico (anch'esse utili a controllare la fame), calcio e antiossidanti come la vitamina A, zinco e selenio. Attenzione però a non consumare spuntini notturni o comunque evitare l'assunzione di cibo poco prima di coricarsi. Durante il riposo, il metabolismo corporeo tende a lavorare di meno e molte delle calorie ingerite, non essendo necessarie nell'immediato, vengono immagazzinate nei tessuti di riserva.

4. MANTENERE UN CORRETTO APPORTO PROTEICO. Un soggetto sedentario dovrebbe seguire un'alimentazione con un apporto di proteine che può variare da 0,8 ad 1 grammi, a seconda dell'età, ma può arrivare anche a 1 - 1,3 grammi di proteine al giorno per kg di peso corporeo in relazione al tipo di attività fisica e lavorativa. Si consiglia di prediligere le proteine provenienti da pesce, carne oppure formaggi che contengono proteine ad alto valore biologico con gli 8 aminoacidi essenziali, tra cui i ramificati (valina, isoleucina e leucina) necessari per ridare forza e vigore ai muscoli dopo un allenamento intenso e stimolare l'attività del metabolismo.

5. BERE ABBASTANZA ACQUA, POICHÉ È IN GRADO DI ATTIVARE I MECCANISMI METABOLICI DELLA TERMOGENESI. L'effetto dell' acqua sul metabolismo è di breve durata, per questo motivo la raccomandazione è di berne almeno 2 litri al giorno distribuiti equamente durante la giornata. Insieme ad un abbondante apporto di acqua, si consiglia di consumare due porzioni di frutta e tre porzioni di verdura al giorno, in modo che gli antiossidanti contenuti in questi alimenti favoriscano l'eliminazione di tossine che si accumulano nell'organismo a causa di inquinamento, come il fumo attivo e passivo, conservanti e sofisticazioni alimentari. Se si fa fatica a bere acqua, sono ammessi anche tè, tisane e infusi preferibilmente non zuccherati.



6. PREFERIRE I CARBOIDRATI COMPLESSI ASSOCIATI ALLE FIBRE, per esempio pasta e pane di farina integrale, orzo, farro ecc., mentre è sconsigliato l'eccessivo consumo di zuccheri semplici soprattutto la sera (zucchero, miele, marmellata ecc.). Un eccesso di carboidrati ad alto indice glicemico favorisce infatti l'accumulo di tessuto adiposo e potrebbe causare, nel lungo termine, l'insulino-resistenza. Tale condizione tende a ridurre l'attività metabolica e la termogenesi alimentare.

7. CONSUMARE ALIMENTI RICCHI DI IODIO. Salvo diversa indicazione medica, come nel caso dell'ipertiroidismo, consumare alimenti ricchi di iodio favorisce il buon funzionamento del metabolismo: pesce e crostacei, in particolare, ne sono molto sono ricchi, aiutano la funzionalità tiroidea e, di conseguenza, possono favorire anche l'attività metabolica. Lo stesso risultato si ottiene anche con gli alimenti piccanti (es. peperoncino), che contengono alcune sostanze che possono determinare, seppur temporaneamente, un piccolo aumento dell'attività metabolica. Anche altri alimenti come il caffè ed il cioccolato fondente possono incrementare leggermente l'azione del metabolismo, tuttavia vanno consumati con moderazione poiché il loro consumo eccessivo può determinare effetti negativi sulla salute: agitazione, nervosismo, insonnia nel caso del caffè, aumento di peso nel caso del cioccolato in quanto apporta notevoli calorie.

8. AUMENTARE LA MASSA MAGRA. I muscoli bruciano calorie e quindi più sono sviluppati e più calorie bruceranno, anche stando a riposo. Il muscolo, infatti, è un tessuto vivo e in continuo rinnovamento, con richieste metaboliche nettamente superiori (quasi di 10 volte quelle del tessuto adiposo). Pertanto si consiglia di praticare un minimo di 150 minuti (300 ottimali) di attività fisica a settimana, sia di tipo aerobico che anaerobico, in modo da aumentare e tonificare la muscolatura.



ITAKA

RETHINK HOSPITALITY

ITAKA si rivolge alla ristorazione, proponendo una collezione di portamenù, porta conto, carta dei vini, segnaposto e molto altro, dalle forme minimali e colori selezionati.

Tutti i nostri articoli sono realizzati in **Kurame®**, un composto di rigenerato di cuoio, con proprietà eccezionali per forma e durata, tutto orgogliosamente "made in Italy".



Comunica e proponi al meglio la tua qualitá, i tuoi piatti e le tue conoscenze attraverso i nostri articoli.





Personalizzare



L'espressione **"su misura"** acquista un significato concreto: l'ampia scelta di prodotti può essere personalizzata a seconda delle esigenze del cliente.

Perchè le nostre creazioni diventino davvero le vostre!





ITAKA Srl - Via E. Berto, 18 - 35024 Bovolenta (PD) - Italy - Tel. +39 049 6750111
info@itakasrl.com - itakasrl.com



IN FOTO
Hans Holbein, il giovane, 1497-1543 c.ca, Ritratto di Enrico VIII di Inghilterra

La tavola al tempo della dinastia Tudor

Un piacevole viaggio nella cucina inglese tra Quattro e Cinquecento

di Stefano Buso

Chissà cosa bolliva in pentola nell'Inghilterra del '500, quando al timone della nazione c'erano i Tudor? Un quesito stimolante, tra l'altro, quello in questione fu uno dei momenti più controversi di tutta la storia inglese. Malgrado ciò tirando in ballo quei giorni remoti la figura che più "sgomita" per sedersi in prima fila è quella di Enrico VIII. Ma perché tanta attenzione proprio su di lui, in fin dei conti non fu l'unico della sua stirpe a reggere le sorti della patria. Prima, infatti, toccò ad Enrico VII, poi ai discendenti che alternarono affermazioni e défaillance, ma, proprio il dispotico "Henry" che nei ritratti di Hans Holbein Il Giovane appare come un omone corpulento dallo sguardo animoso fu sicuramente la star del casato, al punto, che persino William Shakespeare, tra il 1612 il 1613, cioè, ad oltre sessant'anni dalla scomparsa, gli dedicò nientepopodimeno che un dramma. Ciò premesso quali furono le differenze e i punti in comune a tavola fra i diversi ceti sociali durante la tumultuosa egemonia Tudor?
Non si dubiti, perché anche allora si gozzovigliava, soprattutto chi aveva due monete da spendere e spandere, malgrado ciò, ritenere che la nobiltà dell'epoca fosse una frotta di crapuloni intenta a spolpare cosciotti dalla mattina alla sera sarebbe una carnevalesca banalizzazione.

LA CUCINA INGLESE RINASCIMENTALE

In verità quello del gusto è una presenza dominante in tutto il corso del Rinascimento, quasi un cliché che, a torto o ragione, viene appioppato a questo excursus storico sorto dalle ceneri del Medioevo. Effettivamente la gastronomia del XVI secolo è paragonabile a un'officina operosa ove si rimuginavano di continuo accorgimenti ed elettrizzanti soluzioni, inseguendo schemi atti a dissimulare il sapore con l'intento di sbalordire chiunque. Gli alimenti venivano sottoposti a cotture estenuanti, bagnati con acqua zuccherata, vini, liquori e quindi rimpinzati di spezie, poi meticolosamente assemblati per erigere colossali scenografie destinate a sedurre occhi e palato. A tal proposito, chicche e materie prime giunte dal Nuovo Continente furono come il cacio sui maccheroni, ossia, non fecero che assecondare i superbi progetti dei tanti scalchi e maestri di fuochi che perdevano perfino il sonno pur di compiacere il loro caritatevole mecenate, in altre parole, il signore che dava loro la possibilità di sbizzarrirsi ai fornelli. Questa era in soldoni la cucina cinquecentesca, tuttavia, prima di accomodarci idealmente nella mensa di qualche stamberga o in quella coreografica e scintillante della nobiltà è opportuno far chiarezza sull'epopea dei Tudor, una dinastia non proprio dal pedigree immacolato, ma in grado di farsi strada nella travagliata seconda metà del XV secolo, cioè dopo la tenzone tra le due più influenti case inglesi di sempre, i Lancaster e gli York (Guerra delle Due Rose – 1455-1485).

I TUDOR, ENRICO VIII E LE SUE SEI MOGLI



Caterina d'Aragona



Anna Bolena



Jane Seymur



Anna di Clèves



Catherine Howard



Caterina Parr

E fu giustappunto nell'anno del Signore 1485 che per la prima volta un Tudor, Enrico VII, si accomodò sul trono inglese e dopo di lui figli e nipoti fino al 1603, data in cui morì Elisabetta I e con lei calò per sempre il sipario sulla casa regnante in questione. Un clan la cui saga è conosciuta e a tratti folcloristica poiché teatro, cinema e letteratura l'hanno messa in risalto pur intraprendendo arbitrariamente itinerari descrittivi al limite del grottesco.

Si prenda Enrico VIII visto che nelle cronistorie è sempre in ogni dove, proprio come il prezzemolo – tanto per restare a tema. Questo gentleman è finito sulla bocca di tutti per aver preso moglie sei volte (decapitandone due sul ceppo della Torre di Londra) all'affannosa ricerca di un primogenito maschio, conscio che senza un 'lui' la stirpe non avrebbe avuto futuro.

Visto che la consorte Caterina d'Aragona stava invecchiando senza dargli l'erede di genere maschile (loro unica figlia fu Maria), attraverso la mediazione del cardinale Thomas Wolsey chiese l'annullamento delle nozze al Papa, ma da Roma l'anelato nulla osta non arrivò, e così Enrico cacciò Caterina dal talamo, si proclamò capo della Chiesa d'Inghilterra e convolò a nozze con Anna Bolena – una prosperosa donzella già dama di compagnia della regina spagnola appena caduta in disgrazia. Per la cronaca, va segnalato che sia Wolsey che l'umanista Thomas More (Tommaso Moro) – due protagonisti nelle grazie di Enrico poi destinati ad una brutta fine per aver fatto spallucce all'Atto di Supremazia (Act of Supremacy) – fecero il possibile affinché il cocciuto sovrano evitasse lo strappo con la Chiesa di Roma. Ma le cose andarono come si sa, giacché quella di Enrico VIII fu considerata una sfida che dulcis in fundo gli costò parecchio salata, difatti, ebbe come "regalo" di nozze la scomunica di Papa Clemente VII. Il resto è storia, poiché la Bolena ebbe come figlio non un "lui" bensì una "lei", Elisabetta, che il fato (o chi per esso) volle diventasse regina. Dopo Anna Bolena – morta sotto l'impietosa mannaia del boia – ci fu Jane Seymur, l'effimera parentesi con la teutonica Anna di Clèves dalla quale Enrico divorziò pagandole una rendita da far venire la pelle d'oca, e a seguire il dardo di Cupido scoccò per Catherine Howard – una ragazzina troppo giovane e "spensierata" (anch'essa rea di adulterio e decapitata allo stesso modo di Anna Bolena), ed infine, l'ultima del gineceo, Caterina Parr, che sopravvisse all'oramai decrepito Enrico VIII. A dargli il rampollo fu la Seymur (che però morì di parto, fatto non raro nel XVI secolo) il cui figlio, il principe Edoardo VI, gracile e di salute malaticcia, regnò solo per una manciata di anni, dal 1547 al 1553. Gli successe la sorellastra cattolica Maria I – figlia di primo letto di Enrico VIII e Caterina d'Aragona. Ebbene, Maria imperò per circa cinque primavere (1553-1558) e precedette Elisabetta I – da parte sua destinata a grandi cose, ad esempio, a dare pian piano un nuovo "look" alla nazione inglese gettando le basi per quello che nell'arco di pochi decenni divenne non più un regno come tanti bensì una potenza commerciale e marittima. Questi sono i fatti, ovviamente qui riassunti sommariamente per esigenze di copione, mentre, sul ghiotto capitolo alimentazione il discorso si fa più articolato e per fortuna non così noir come gli affari di cuore di Enrico VIII.

La combriccola Tudor ebbe il potere in un momento in cui in tutta Europa si voleva voltare pagina, migrando da un'economia retriva e limitata (quella medievale) ad un modo di vivere che strizzava l'occhiolino a novità e prospettive ovviamente anche sotto il profilo della gastronomia. In ogni caso non si può certo mettere sullo stesso piano la Londra dei Tudor con la Firenze dei Medici, seppur in riva al Tamigi si fece davvero di tutto per scrollarsi di dosso la "fuliggine" di quel letargo durato più o meno un millennio, per l'appunto, l'Età di Mezzo.

E dopo questo quadro storico non ci resta che parlare della cucina del tempo, ma lo faremo il prossimo mese. Non perdete il seguito, che è davvero interessante.



L'Ottocento, il secolo della svolta

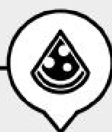
27

di Giampiero Rorato

Diamo la parola agli scrittori

L'abbiamo ripetuto più volte: fin da quando gli uomini, soprattutto le tribù nomadi della lontana preistoria, iniziarono a raccogliere semi di cereali, il primo cibo che prepararono era una "pizza" primordiale, un impasto che veniva schiacciato, un disco sottile, posto a cuocere su pietre roventi. Scoperta l'importanza dei cereali per la loro alimentazione, gli uomini quando si fermarono e da nomadi divennero stanziali, coltivarono attorno alle loro abitazioni quei cereali per cui li avevano sempre a disposizione e, una volta pestati o trasformati in farina nei mulinetti preistorici, potevano preparare il "pane" che accompagnava il "companatico", cioè i frutti della caccia e della pesca. E che quell'antica schiacciata di farina di cereali sono l'alimento primario e più importante lo conferma proprio l'altra parola che abbiamo virgolettato, "companatico", cioè quello che arrivava in tavola per accompagnare il pane.





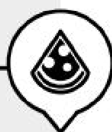
Alexandre Dumas *(padre)*

E così, pur con le tante vicende che abbiamo raccontato mese dopo mese, si è arrivati al secolo più importante nella storia della pizza, l'Ottocento, un secolo sul quale merita soffermarsi più a lungo per capire come si è andata evolvendo la pizza in un periodo nel quale l'Italia era scossa dai grandi movimenti patriottici e da varie guerre che la portarono alla nascita dello Stato unitario. Molto interessante a questo proposito è la testimonianza d'un famoso scrittore francese, **Alexandre Dumas,** il celebre autore de ***Il Conte di Montecristo. I Tre Moschettieri,*** ed altri romanzi storici molto famosi. Nel 1843, dopo aver trascorso nel 1835 un lungo periodo a Napoli, tornato in Francia pubblico ne ***Le Corricolo,*** una serie di racconti su Napoli dove si trova un passo interessante dedicato alla pizza:

"La pizza è una specie di schiacciata come se ne fanno a Saint Denis: è di forma rotonda e si lavora come la pasta del pane. Varia nel diametro secondo il prezzo. Una pizza da due centesimi basta a un uomo, una pizza da due soldi deve satollare un'intera famiglia. A prima vista la pizza sembra un cibo semplice: sottoposta ad esame, apparirà un cibo complicato. La pizza è: All'olio; Al lardo; Alla sugna; Al formaggio; Al pomodoro; Ai pesciolini. È il termometro gastronomico del mercato: aumenta o diminuisce il prezzo secondo il corso degli ingredienti suddetti, secondo l'abbondanza o la carestia dell'annata.

Quando la pizza ai pesciolini costa mezzo grano, vuol dire che la pesca è stata buona; quando la pizza all'olio costa un grano significa che il raccolto è stato cattivo (…) Altra cosa influisce sul costo della pizza: la sua maggiore o minore freschezza. Si capisce che non si può vendere la pizza del giorno prima allo stesso prezzo di quella della giornata, vi sono per le piccole borse pizze di una settimana, le quali possono sostituire, vantaggiosamente se non gradevolmente, la galletta di bordo".





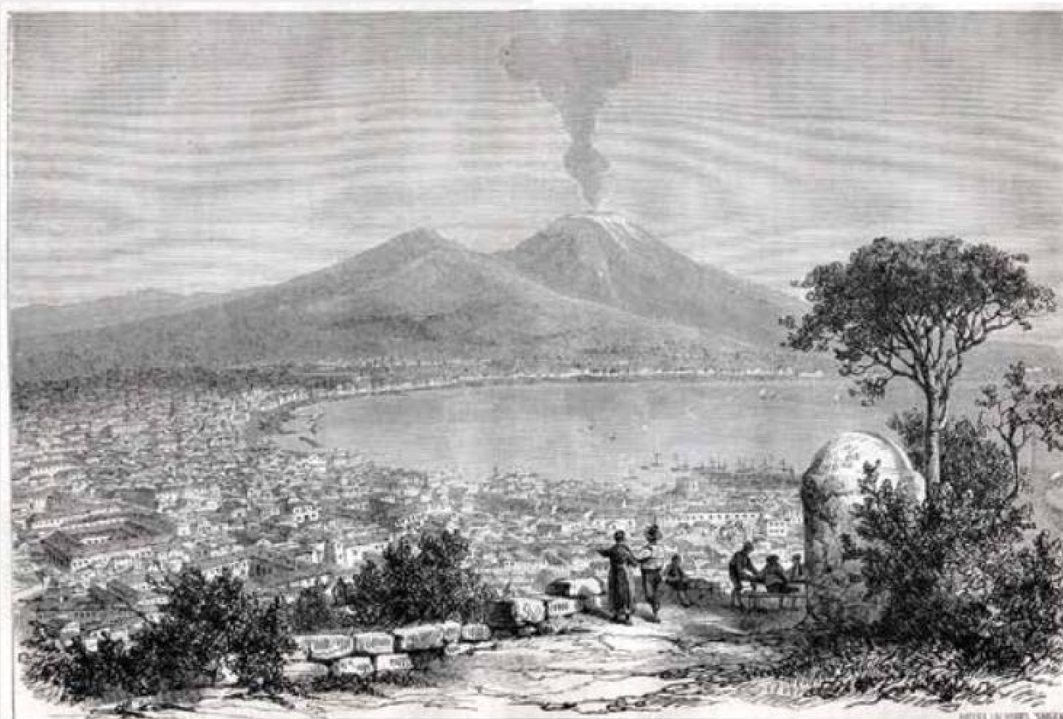
Un piatto anche per l'alta borghesia

Un altro intellettuale e scrittore del tempo, **Marc Monnier,** svizzero di lingua francese, docente di lingue straniere all'Università di Ginevra, grande esperto di letteratura italiana, indagando sulla camorra napoletana, scoprì la pizza e se ne innamorò. Nel 1861 viene pubblicato dall'editore Haschette di Parigi il volume intitolato ***Le Tour du Monde*** dove c'è un capitolo scritto da Monnier intitolato **Naples et les Napoletains,** nel quale, a proposito della pizza, si legge:

"Il pizzaiolo prepara in pubblico la sua cucina appetitosa: enormi pizze, ben spesse e ben condite e farcite di ingredienti che mi è difficile enumerare; anche perché variano col mutare delle stagioni e dell'estro dei pizzaioli che sono molto fantasiosi. Le pizze che vedo sono piene di aglio, tanto da attirare gli abitanti della Provenza [cui piace molto l'aglio]; ci sono poi vari tipi di erbe, delle sardine, della mozzarella che è un formaggio molle, biancastro e appiccicoso e pure delle spezie che non conosco.

Questa combinazione è deliziosa e non è riservata solo al popolino. Lungo via Toledo ci sono infatti dei pizzaioli borghesi e la bottega di uno di questi è frequentata da signore in crinoline e signori in abito nero. Quello che si mangia viene annaffiato con bevande complesse come lo sono le pizze: queste bevande dal nome che manda in estasi gli stranieri, si chiamano falerno, lacryma christi, marsala, ecc."

Quando Monnier scrive il suo articolo, Napoli era appena stata annessa al Regno d'Italia (con i Regi Decreti del 17 dicembre 1860 e con la proclamazione del Regno d'Italia del 21 febbraio 1861), ma a Napoli non solo non era cambiato quasi nulla (certamente il re: da Francesco II di Borbone a Vittorio Emanuele II di Savoia), ma con l'unione al Regno d'Italia soffiò anche a Napoli un forte vento che coinvolse l'intera città e, relativamente alla pizza, si afferma che nella seconda metà dell'800 la pizza napoletana conobbe uno dei suoi periodi migliori.
Il racconto di Monnier ci rivela altri due aspetti interessanti che merita approfondire (lo faremo il prossimo mese): la pizza gode in quegli anni un crescente successo in tutte le classi sociali e viene servita nei locali più ricercati abbinata ai migliori vini del Meridione, sia campani che siciliani. Quest'ultimo aspetto è importante, perché ci ricorda che in passato, a Napoli, la pizza era accompagnata del vino e non dalla birra.

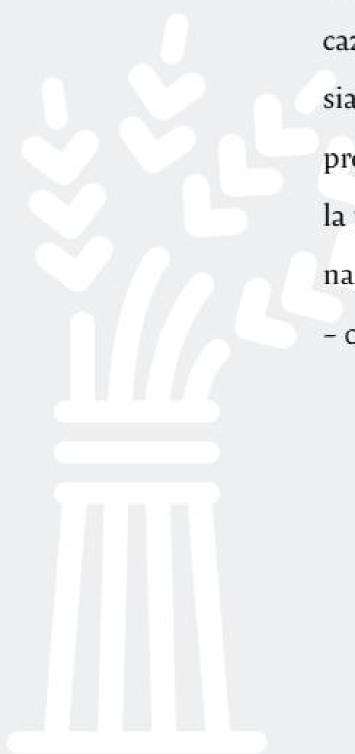


L'importanza degli zuccheri nella farina

parte 5

a cura della redazione

Nel numero di gennaio di Pizza e Pasta Italiana abbiamo affrontato il ruolo determinante delle proteine della farina e abbiamo visto che la loro presenza e il loro bilanciamento determinano la buona riuscita di un prodotto di panificazione, che sia pane, pizza, dolci o qualsiasi altro tipo di panificato. La parte proteica di una farina non rappresenta la totalità di essa, l'elemento predominante all'interno della farina è il glucide – o carboidrato - in particolare l'amido.



L'amido appartiene agli zuccheri, ed è la più importante fonte di energia per l'organismo ed esso è presente nella pasta, nel pane nel riso, nelle patate e nei legumi; la sua struttura molecolare è più complessa rispetto a zuccheri monosaccaridi come il glucosio – lo zucchero più semplice, prodotto per esempio dalla fotosintesi delle piante – o i disaccardi come il maltosio, il lattosio che invece si trovano comunemente in alcuni cereali e nel latte e alcuni suoi derivati. Le principali differenze tra gli amidi – che si chiamano anche polisaccaridi – e gli zuccheri semplici di cui si è parlato in precedenza, sono la struttura molecolare, più complessa negli amidi, e l'assorbimento metabolico.



L'INDICE GLICEMICO DELLE FARINE

La cariosside del frumento è ricca di zuccheri complessi e di conseguenza anche nella farina appena macinata abbondano gli amidi, che corrispondono a circa il 70% della farina. Oltre agli amidi, nelle farine sono presenti in minima quantità, una percentuale di zuccheri semplici, destinata a svolgere una funzione molto importante ai fini della lievitazione dell'impasto.

Per capire quanti zuccheri sono presenti all'interno di una farina – e più in generale di un alimento – si fa riferimento all'indice glicemico (IG) è un sistema di classificazione numerica utilizzato per misurare la velocità di digestione e assorbimento dei cibi contenenti carboidrati e il loro conseguente effetto sulla glicemia, cioè sui livelli di glucosio nel sangue.

Un cibo con un punteggio dell'IG alto produce un grande picco momentaneo di glucosio dopo il suo consumo. Al contrario, un alimento con un basso indice glicemico provoca un lento rilascio di glucosio nel sangue dopo il suo consumo.

100 grammi di spaghetti hanno un indice glicemico molto elevato (circa 70 IG) e lo stesso vale per una comune farina 00 di grano tenero, quindi sono alimenti con un alto valore energetico e che vanno inseriti in un regime alimentare equilibrato e variato, come per esempio la dieta mediterranea.

Ecco ora la Scala di valori dell'indice glicemico:





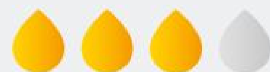
MOLTO BASSO





BASSO





MODERATO





ALTO

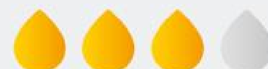
La farina 00 presenta di solito un indice glicemico molto alto, diversamente da altre farine – anche di grano tenero – con indici più bassi. Di seguito sono riportati alcuni esempi con l'IG corrispondente:

La farina 00 ha inizialmente un indice glicemico molto elevato (80 IG) che diminuisce grazie all'utilizzo dell'acqua nella preparazione dell'impasto prima e con la cottura ad alte temperature poi. Grazie a questo processo, chiamato gelatinizzazione degli amidi, la struttura chimica degli zuccheri complessi si modifica, migliorando l'assimiliazione degli alimenti nello stomaco e portando il livello di IG a 60, per una pizza.

Se si utilizzano farine integrali con un IG pari a 60, l'indice glicemico della pizza si abbassa ancora di più, in questo modo è facilmente intuibile quale sia l'importanza di una corretta lavorazione degli impasti e l'utilizzo di farine di qualità per ottenere una pizza leggera, digeribile e sana. Non solo sull'indice glicemico, la presenza più o meno elevata di zucchero semplice nella farina ne influenza la lievitazione, l'importantissimo processo di transformazione dell'impasto.

— continua nel prossimo numero —





FARINA INTEGRALE





FARINA SEMI-INTEGRALE





FARINA DI MANDORLE





FARINA DI CECI





FARINA DI CARRUBE





FARINA DI SEGALE





FARINA DI ORZO



www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE



CERTIFICATO N. IT11/0050
Progettazione ed erogazione corsi di formazione per pizzaioli

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **25 feb** *al* **1 mar.**
dal **18** *al* **22 mar.**
dal **6** *al* **10 mag.**
dal **10** *al* **14 giu.**

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

11 mar. PIZZA IN PALA
12 mar. PIZZA IN TEGLIA
13 mar. PANE IN PIZZERIA



Responsabile area tecnica

Master Istruttore PFC

Master Istruttore PFC

GRAZIANO BERTUZZO

MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

info
0421.83.148

Lazio

ROMA - OSTIA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 11 al 22 feb.
dal 18 al 29 mar.

info
06.56.99.232
347.49.68.426



Master Istruttore

GIANLUCA PROCACCINI

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o
BRESCIA c/o


PADOVA c/o


VERONA c/o


c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


ROMA c/o


MANTOVA c/o


c/o Sanfelici

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

TRENTO
Master Istruttore PFC
info
345.91.57.187
NEW
ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO
Master Istruttore PFC
info
333.68.37.562
NEW
ADOLFO RASTELLI

CATANIA
Master Istruttore PFC
info
320.06.06.297
NEW
EMANUELE SCIORTINO

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL
info
0421.83.148
SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

COMO
info
02.96.48.91.42
340.42.57.917
MARIO SIGNORILE

SALERNO
info
339.23.16.342
MICHELE CROCCIA

PERUGIA
info
389.11.95.664
ALESSIO PACIOTTI

RIMINI
info
0541.39.42.31
347.97.19.204
PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN
info
0421.83.148
347.68.10.71
FABIO SEBASTIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O
ISTITUTO ECCELSA
info
080.246.1249
ROSA CASULLI

GENOVA
info
329.91.17.077
ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA
info
339.18.00.810
LUIGI TIMONCINI

BELLUNO
info
339.33.43.905
LUCA GACCIONE

L'AQUILA
info
339.79.19.152
GIULIANO BUCCI

PARMA
info
339.12.38.593
SALVATORE SALVIANI

VERONA C/O ZANOLLI
info
347.69.96969
FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA
info
328.31.44.633
RICCARDO LA ROSA

TRIESTE
info
339.73.61.243
MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA
info
348.79.51.419
PAOLO ABBIATI

TERAMO
info
339.68.15.179
GIANNI POMPETTI

VERONA *c/o Love it*
Master Istruttori PFC
info
0421.83.148
GIUSEPPE CONTE GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**
info
0376.655.737
IVAN SANFELICI

NORMA - LATINA
info
0773.35.46.21
328.66.83.860
FILIPPO MARINI

info 0421 83141

per le date dei corsi visita il nuovo sito
www.scuolaitalianapizzaioli.it

CORSI *all'* ESTERO



Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

Francia



PARIGI
GINO JASKULA
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX
VALERIO COMMAZZETTO
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN
SZYMON WISNIEWSKY
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Canada



TORONTO
REMO TORTOLA
info (0039) 0421.83.148

Russia



MOSCA
VLADIMIR DAVYDOV
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0086) 185.1860.5274

Usa



SAN FRANCISCO
TONY GEMIGNANI
info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO
LEO SPIZZIRRI
info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI
FRANCO CASANI
info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT
C/O LA BOTTEGA TOSCANA
info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia



MELBOURNE
MARIANO DE GIACOMI
info (0039) 0421.83.148



PERTH
THEO KALOGERACOS
info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER
IVAN ZECCA
info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA
HENRIQUE CAVAZZOTTI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES
APPYCE
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar